Wypożyczanie pisma u sprzedawcy jest nadużyciem

PRAKTYCZNA PANI

Nr 13

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

rok V

25 MARZEC 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty

Z książką w przyjaźni

Zdarza się coraz częściej, że pisarze obdarzeni nie tylko wielkim dalekozasiężnym umysłem, ale i sercem, uciekają od niemiłej, przytłaczającej każdą indywidualność rzeczywistości — w świat miniony historii i legendy.

Do tych myślicieli i pisarzów należy Alfredo Panzini, klasyk, członek Królewskiej Akademii Włoskiej. Jego umiłowanie świata starożytnego, rozkoszowanie się przejawami i spuścizną kultury duchowej i umysłowej Greków i Rzymian znajduje jeden centralny punkt — człowieka.

Panzini ze skrupulatnością diagnosty bada człowieka na przestrzeni wieków. Jedna z ostatnich książek *Alfredo Panzini „Ksantypa“* (wydana nakładem Książnicy-Atlas 1939 r.) jest klasyczną próbą twórczości tego niepospolitego pisarza. Panzini wprowadza bez trudu, nawet najmniej przygotowanego czytelnika, w czasy antyczne. Rozsiewa przed nim pełne finezji i pogodnej ironii spostrzeżenia i definicje, które albo podkreślają różnice zachodzące pomiędzy tym co było a co jest — albo też podkreślają nieodmienność form ludzkiego bytowania w czasie. Panzini uwielbia krótkotrwały okres rozkwitu Grecji i nazywa Helladę „młodością świata“. Ten entuzjazm Panziniego nie jest bynajmniej równoznaczny z fanatycznym zaślepieniem na wszelkie błędy i ułomności starożytnego świata. Autor je dostrzega i swobodnie omawia, lecz znajduje usprawiedliwienie dla wielu z nich w „młodości świata“. Dziś świat się postarzał o dziewiętnaście wieków, a jak mało pomnożył się w mądrości i dojrzałości duchowego doświadczenia.

Ksantypa, zniesławiona żona mędrca greckiego Sokratesa, zaczyna przeżywać epokę renesansu. Nie tylko Panzini zapragnął ją zrehabilitować w oczach współczesności, ale także L. H. Morstin sztuką teatralną pt. „Obrona Ksantypy“ rozpoczął walkę z utrwalonym przez wieki przeświadczeniem ludzkim o jej nieposkromionej złości. I Morstin i Panzini podjęli się pokazać nam Ksantypę na tle jej rodzinnego konfliktu, jej codziennych warunków życia tak niepowszednich i tak odbiegających od przeciętnej codzienności życia greckich rodzin współczesnych Ksantypie.

Tylko Panzini nie skoncentrował swego spojrzenia wyłącznie i jedynie na Ksantypie, jak to z całą bezpodzielnością uczynił L. H. Morstin. Oczy Panziniego śledzą przede wszystkim Sokratesa. Jego odrażająca powłoka cielesna i jego porywająca duchowość jako filozofa — moralisty przykuwają uwagę autora, a dzięki temu pośrednio i czytelnika. Niepopularność wysokiej etyki Sokratesa pośród jemu współczesnych, bezkompromisowa rzetelność i odwaga prawdy, doprowadzają do skazania na śmierć tego wielkiego filozofa, którego można nazwać „głośnym sumieniem“ swego narodu.

Śmierć Sokratesa, według Panziniego można uzasadnić jedynym rozumowaniem, że była ona aktem okrucieństwa ludzkości wobec niepospolitej, genialnej jednostki — człowieka. Ludzkości, która w rozwoju historii co pewien czas musi jakąś wybraną jednostkę pochłonąć i zamordować, jak to stwierdzają „pochodnie wieków“ geniusze, odkrywcy, prorocy, męczennicy, którzy giną w imię idei.

Bieżnik z białego opalu aplikowanego na tiulu. Wzór wielkości 46 na 100 do nabycia w Redakcji za zł. 1.80 łącznie z przesyłką.

Drugą książką Panziniego noszącą antyczny tytuł jest: *„Latarka Diogenesa"* (nakład Książnicy-Atlas 1939 r.). Jednakże ta opowieść nie jest osnuta na antycznej kanwie. Autor opisuje swą wakacyjną podróż rowerem z Mediolanu przez Parmę, Modenę, Reggio nad Adriatyk.

Symboliczna „latarka Diogenesa" służy autorowi do prześwietlania ze sceptyczną filozofią humorysty napotykanych na swej drodze ludzi. Z zaraźliwą i na wskroś poetycką melancholią rozpamiętywa autor zdarzenia i przygody, jakie miały miejsce w tej ciekawej wakacyjnej eskapadzie. I co najważniejsze, że zwierzenia Panziniego mają w sobie tyle uroku szczerości i bezpośredniości, że czytelnik pochłonięty lekturą doznaje wrażenia jak gdyby tylko jemu zostały zwierzone... w sekrecie.

Jest rzeczą niezawodną, że w „Latarce Diogenesa" autor wypowiedział pomiędzy wierszami swoje życiowe credo. Panzini, jako wybitny intelektualista i czujny obserwator opromienia blaskiem filozoficznych dociekań i rozważań wszystko co się wokół niego dzieje. I on to z pyłu pozorów i blichtru codzienności wyłuskuje niemiłosiernie *każdą prawdę*. A w zamian zdemaskowanej obłudy, fałszu i wyrachowania ukazuje wartości trwałe i niezmienne myślącej, wolnej i czującej ludzkiej indywidualności.



Książki Panziniego to literatura obfitująca w pożyteczne i głęboko artystyczne odczucia. Tłumaczenia przyswojone zostały językowi polskiemu przez Hannę Verdiani oraz Gabrielę Pianko w formie literackiej o wysokich wartościach.

Maria Ankiewiczowa

Koronacja Ojca Świętego Piusa XII

Warszawa w marcu 1939 r.

W dniu 12 marca o g. 1 po poł., przy huku dział armatnich i biciu wszystkich dzwonów, złota korona, czyli tiara papieska, spoczęła na głowie nowego Namiestnika Chrystusowego.

Spiżowym tonom dzwonów watykańskich, wtórowały jakby echa anielskie, dzwony kościelne na całym świecie. Skomplikowany, pełen przepychu i podniosłości ducha, ceremoniał koronacji trwał od 8 rano do 1 po południu. Bazylika Św. Piotra gorzała od świateł; monumentalne pilastry były pokryte karmazynowym adamaszkiem w złote pasy, a na tym tle purpurowym, w głębi nawy głównej, widniał biały tron papieski. Ceremonia zaczęła się od odśpiewania hymnu „Tu-es Petros", poczem Pius XII odprawił Mszę Pontyfikalną w asyście kardynałów, a następnie przeniesiono go na „sedia gestatoria" (tron przenoszony) do sali Błogosławieństw. Tam w loggi zewnętrznej, przed głównym wejściem do Bazyliki Ojciec Święty wstąpił na tron widoczny z daleka przez zebrane tłumy i wtedy pierwszy dziekan kardynałów — diakonów, kardynał Caccia Dominioni przy śpiewie „Złota korona na głowie jego", zdjął mitrę i włożył mu na skronie tiarę. Jak wszystkie szaty i akcesoria liturgiczne, tiara, czyli korona papieska, posiada swoją symbolikę.

Wyobraża ona elipsę ziemską, objętą złotą obręczą światła wiary, rozpowszechniającego się wciąż chrześcijaństwa. Jako ubiór głowy papieża, tiara weszła w użycie już od IV wieku, ale była początkowo znacznie niższa, bardziej kulista i prosta w rysunku. Sylwester I zmienił obręcz złotą na właściwą koronę. Dwie korony jedna nad drugą, poczęto używać od Bonifacego VIII, wreszcie Urban w r. 1332, wprowadził trzy korony, składające tiarę, które symbolizują potrójną władzę— papieską — 1) jako biskupa rzymskiego, 2) jako władcę państwa kościelnego i 3) jako głowy widzialnej kościoła Chrystusowego.

Pius XI otrzymał od Mediolanu srebrną tiarę, bogato inkrustowaną i został w niej pochowany. Pius XII koronował się tiarą Piusa IX, za którego, gdy się nią koronował ten ostatni, papiestwo miało jeszcze pełnię władzy i duchowej i świeckiej. W chwili kiedy rozentuzjazmowane tłumy witały nowego Namiestnika Apostolskiego okrzykami „Eviva Papa", — klęknął przed nim ceremoniarz z długą włócznią, na której końcu paliły się konopie i zatrzymując pochód zaśpiewał trzykrotnie „Sic transit gloria mundi" — „Tak przemija chwała świata".

Przy koronacji wkładają na głowę Ojca Świętego tiarę, kardynał Dominioni wyrzekł: „Przyjmij tę tiarę, ozdobioną trzema koronami i wiedz, że jesteś ojcem książąt, i królów, rządcą całej ziemi, wikariuszem Zbawiciela Naszego Jezusa Chrystusa, Któremu cześć i chwała na wieki wieków Amen". Po koronacji Papież odczytał modlitwy i trzykrotnie żegnając tłumy udzielił błogosławieństwa „Urbi et orbi", a jeden z dziekanów, oznajmił w języku łacińskim, a później włoskim, że Ojciec Święty udzielił wszystkim tam obecnym, odpustu zupełnego.

Według przepowiedni S. Malachiasza, biskupa Irlandzkiego, panowanie obecnego Papieża będzie wstępem do ogólnego pokoju, a dopiero trzeci z rzędu następca Piusa XII, określony jako „de mediatate lunae", zwiastować ma okres przewrotu powszechnego na ziemi i na niebie, w przededniu sądu ostatecznego.

Na koronacji 12 marca, był obecny ambasador nadzwyczajny Rzplitej, specjalnie delegowany do Rzymu wice-minister Szembek, a w loży dla korpusu dyplomatycznego, asystował cereminii stały „chargé d'affaires" przy Watykanie p. Janikowski. Wszystkie prawie narody i państwa, złożyły nowemu Papieżowi serdeczne życzenia długich i szczęśliwych lat panowania. *E. P.*

K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECINSTWO

Powieść

Dziś jest wielki i ważny dzień. Trzeba od siebie odsunąć wszystko, co może być niepokojem. Ewa patrzy na Jaśkę—Barnaśkę, sypie w gliniany dzbanek dojrzałe, dostałe maliny i przysypuje w sobie niemądre, bezsensowne myśli i podejrzenia co się zrodziły z jakichś bosych, niezdarnych stąpnięć w mrokach nocy, z cichych ostrożnych odmykań i przymykań drzwi, z tajemnych skrzypów schodów w śliskich ciemnościach.

...Bożydar ma oczy ostre i mocne jak stal. Bożydar mówił niskim miękkim, cesarskim głosem: jesteśmy ludzie uczciwi — ty i ja...

Między malinami chodzi już zachodni, bujny wiatr. Do wyjazdu jest jeszcze dwie a może trzy godziny. Ale po cóż biegać ciągle do kaplicznej jadalni i patrzeć na zegar, którego wskazówki nic nie wiedzą o czekaniu i chodzą sobie wolniusieńko po cyferblacie i nie zechcą posuwać się prędzej niż zachodnie sine chmury. Trzeba odsunąć od siebie wszystko, co może być niepokojem, nie rozważać ciągle: a jeśli... a jeśli... a gdyby... Nie wiadomo tylko dlaczego ta twarz Jaśki—Barnaśki o łakomych oczach i łakomych ustach chodzi trop w trop tuż za plecami cichutkiej stąpającej na palcach błękitnej miłości, tej miłości, która przykucnie wieczorem na stopniach powozu, przysłoni ręką elisine oczy i pozostanie sam na sam z Ewą i Bogdanem—Bożydarem.

A jednak nie staje się nic. A jednak nie staje się nic.

Ewa nowa, odmieniona Ewa, w nowej sukni spływającej z ramion wzorzystymi kwiatami przejeżdża powozem przez mazowską wieś i nie myśli, że mógłby jej wyjść naprzeciw i chlustnąć w twarz nabrzmiałymi nienawiścią słowami Szczepan, który nie umiał chodzić w białych rękawiczkach i który nie mógł wejść nawet do przedpokoju pięknej, porcelanowej Julity. Więc może kłamał, że słowa są ziarnem, a może jeszcze nie pora na nie i śpią głęboko pod sercem i czekają.

* *

Za oknami szpitala z trzaskiem i łomotem przejechał pierwszy tramwaj...

W szpitalnym dalekim korytarzu ktoś przebiegł pośpiesznymi krokami...

Ze szpitalnej odległej sali wypada krzyk ostry i mocny. Jeden, drugi, dziesiąty...

A w tej samej chwili jakiś bezimienny bezdomny przeciąga się i prostuje zdrętwiałe członki po niedospanym spaniu na twardej, parkowej ławce...

A w tej samej chwili jakiś bezrobotny gorzko myśli o tym, że są tacy, którym teraz śpieszno do roboty...

A Julita mięciutko śni w miękkiej poduszce...

A „pomylona" matka Klary nie wstanie już dzisiaj szukać tego, co się dawno zagubiło w pamięci i w życiu...

A Mańka - piekarzówna gniewnie odsunie od siebie kosmate ramię tego, co to z nim teraz żyje na wiarę, boć przecie choćby za lada jakim, niepoświęcanym płotkiem. a zawsze kobiecie lepiej, choćby to kosmate ramię nie wiadomo jak gniotło, a pięścią leżało na twarzy...

— — — — — — — — — —

Nie, nie. To nie pierwszy tramwaj przelatuje z hukiem i szumem po szynach, po sercu, po mózgu. To pociąg wali naprzód w czerń nocy, tratuje i dudni. To pociąg zatacza się od stacji do stacji, znacząc swą drogę głuchym łoskotem.

Ewa stoi w oknie przedziału z gołą głową, z włosami nie splecionymi a upiętymi miękko i nisko nad karkiem, w świątecznej sukni, spływającej wzorzystymi kwiatami z ramion.

To pewnie błękitna miłość łka wiatrem za oknami i spływa po szybach uporczywym deszczem. Jak śmiała, jakżeż mogła się odważyć roztrzęsiona i zahukana ciotka Hanka umrzeć niespodziewanie i nagle, nie pytając się o nic nikogo i donieść o swojej śmierci niezdarnymi literami listu Michasia.

Ewa rozgląda się po przedziale, ale nie widzi, że ludzkie, ciekawe, natarczywe oczy pytają o jej strój podróżny, nie słyszy, że ktoś kogoś poucza, że ktoś się z kimś kłóci o zgaszenie światła i zasunięcie firanek, że ktoś komuś stawia walizkę na kapeluszu, że to Rejowiec, Lublin, Puławy, Dęblin, Garwolin, Otwock.

... ktoś krzyknął — szlocha w szpitalnej odległej sali...

Nie. To mały, niesforny Adzik, drący w kawałki na gałęziach drzew najlepsze spodnie, zanosi się od serdecznego płaczu przykucnięty w mieszkaniu na Wspólnej w kuchni za szafką, gdzie stoją brudne talerze i kubki, których roztrzęsiona ciotka Hanka nie zdążyła pozmywać.

... ktoś przesuwa się cicho przez szpitalne korytarze...

Nie... to wuj Zenon drepcze bezradnie po pokojach i coś tam sobie opowiada o swojej „najlepszej, nieodżałowanej" zmarłej żonie, której już nie będzie przywoził na letnisko tanich cukierków i własnych żalów i pretensji zbieranych skrzętnie w ciągu tygodnia, która już nie będzie się prażyć w skwarne dni nad rozżarzoną kuchnią dlatego, że „Zenio tak bardzo lubi wieprzowe kotlety", która już nigdy nie wypuści z rąk i nie rozbije salaterki dlatego, że Zenio powiedział, że „kompot z porzeczek jest zbyt kwaśny".

A oprócz ciotki Hanki wszyscy już są dokoła. I Maria i Michaś. I czerniakowskie podwórko ze skamlącą Dobą, z piekarzową, która chyłkiem przemyka przygarbiona i nie zaziera niespokojnie i przebiegle w okna Klary, i Klara co musi pomaleńku, łyżeczką karmić niedołężną matkę, i Sura, obrzydliwa, tłusta Żydówka, wiecznie będąca w ciąży.

Znowu kwiaty plują ordynarnym fioletem wprost w oczy. Gdzie jest Bożydar? Gdzie jest Bogdan - Bożydar i cichutka, błękitna, stąpająca na palcach miłość?

Staszek ma krótkie, ostre nie odrosłe jeszcze po wojsku włosy i takie oczy, że lepiej mu nie zazierać pod powieki, bo nie wiadomo coby się pod tymi powiekami znalazło. Staszek ma taką twarz, że lepiej w nią nie patrzeć ,aby nie widzieć jak przed spojrzeniem blednie, jak zachodzi sinością i wszystkimi mięśniami stara się obojętność zachować. Nie wiadomo co tam jest wypisane na burym, popękanym suficie, kiedy staszkowe oczy patrzą weń uporczywie, tępo, opornie. Przelatują raz po raz od rogów prostokąta i powracają ciągle do tego samego punktu wprost nad głową. Duża rysa rozpęka się w sieć cienkich, biegnących bez celu ścieżek i wisi pajęczyną ponad oczami. Można krzyczeć na Michasia, jeśli się wali na łóżko, na własnymi rękami upraną kapę w zakurzonych butach i w ubraniu. Można podchodzić do obcych ludzi i mówić im słowa, w które się nie wierzy, o woli, o wytrwałości i o nadziei. Ale co tu uczynić ze Staszkiem, kiedy nie wiadomo co chowa pod powiekami i co wyczytuje z zawieszonego nad głową sufitu.

Ewa wstydzi się i nie może przyznać, że dostała dziś wypłatę za korepetycje. Brzęknąć pieniędzmi? Zaświecić monetami Staszkowi w oczy kiedy się wie, że on trzyma ręce w pięści zwinięte w pustych kieszeniach. Buty wystają zza prętów łóżka i krzyczą wystrzępionym rozdarciem zelówek. Zaproponować, że się je zaniesie do Szmula, aby mogły nowe i mocne biegać na Wolę i na Pragę, tu i tam —

za pracą. Ewa boi się powiedzieć cokolwiek, żeby nie urazić. Ewa sama nosi wodę z korytarza tak, aby Staszek tego nie widział. Wymyka się cicho i stara się nie trzaskać rączką od wiadra. Mógłby zrozumieć prośbę o przyniesienie wody jako wymówkę.

— Noś wodę, przecież nie robisz nic.

Ewa nosi w kieszeni swetra pudełko „płaskich", wchodzi do pokoju raz po raz, niby coś sprząta, niby czegoś zapomniała, coś przestawia, coś porządkuje, nosi się z tym lub owym z miejsca na miejsce, koluje i nie śmie oddać Staszkowi tych papierosów. Już-już otwiera usta i... cofa się do kuchni, aby powrócić za chwilę, na nowo bezsensownie przekładać książki z jednej półki na drugą, po raz nie wiadomo który wycierać kurze i szukać w szafie czegoś, czego tam na pewno nie ma.

Staszek leży na łóżku i nie mówi nic. Gdyby chodził, gdyby gwizdał, krzyczał, złościł się, walił pięścią w stół, zahaczał nogami o krzesła można by mu było taksamo w złości, szorstko, niegrzecznie te papierosy rzucić. Przecież wiadomo-dlaczego nie pali. Ręce zwinięte w kułak trzyma w pustych kieszeniach. Przecież wiadomo dlaczego nosi te zdarte buciory o wystrzępionych podzelówkach.

Ewa sama w kuchni za kredensem próbuje zapalić papierosa. Zaciąga się i krztusi. Głowa koluje miłym, maleńkim zawrotem. Tak będzie najlepiej, że to ona sama dla siebie te papierosy kupiła, wcale nie dla niego, wcale o nim nie myślała. To takie śmieszne. Jakżeż oni się wstydzą swej braterskiej wzajemnej miłości, jacy są skąpi w słowa w stosunku do siebie. Ktoś kto patrzyłby z boku mógłby poczytywać za oschłość i obojętność to co właśnie między nimi jest zrozumieniem i delikatnością.

Bo kochać się to nie znaczy mówić wiele słów, skakać koło siebie, zamęczać się troskliwością. Jest taka zasada — niewypowiedziana nigdy, a uznawana we wzajemnym milczącym porozumieniu przez Staszka i Ewę: mówi się tylko o rzeczach dobrych. Wszystkie inne chowa się głęboko, miele się, uciera w samym sobie, nie wolno ich wydobywać na wierzch.

Każda radość jest wspólna, każde zmartwienie oddzielne. Po cóż zazierać w oczy, wydobywać na jaw troski, zmuszać usta do mówienia słów, które ciężko i opornie z warg spadają. To tylko Maria chciałaby wszystko wiedzieć i wszystko ogarnąć, wziąć wszystko na siebie, aby im było lżej. Lżejby nie było, ale — Maria jest matką.

O Staszku nie wie się nic. Tylko tyle, że nigdy nie będzie wzywał, nie będzie potrzebował pomocy a zawsze chętnie sam pomoże i wesprze o ile tylko będzie mógł. Nawet trudno mu podać tę głupią paczkę papierosów, choć wiadomo, że nie pali dlatego, że nie ma pieniędzy. A on — pomóc? Czy może ktoś dopomóc, zapobiec tęsknocie. Ewa tajemnie za kredensem próbuje palić papierosa i w miłym, maleńkim zawrocie głowy myśli jednocześnie o Staszku i o Bożydarze. I sama nie wie dlaczego chciałaby mówić jakąś modlitwę ani za żywych, ani za umarłych, a po prostu za ludzi kochanych — a dalekich.

* * *

(D. c. n.)

Zapisz się na członka L.O.P.P.

Kuty wołają o polski Teatr objazdowy

Kuty miasto w powiecie Kosowskim posiada ludność polską liczniejszą od ruskiej. A tymczasem rok rocznie w lecie zjeżdża tam Teatr ukraiński do którego z braku innych rozrywek kulturalnych uczęszczają i tamtejsi Polacy.

Czy nie znajdzie się żaden Teatr objazdowy polski, który spełniłby ważną misję kulturalną utrzymania przy kulturze polskiej tamtejszej patriotycznej ludności.

Jest tam ładny gmach Sokoła polskiego z dużą salą. Teatr objazdowy znajdzie pomieszczenie i grono ludzi chętnych do współpracy.



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Od czego mam zacząć swój dzisiejszy list, jeżeli nie od jubileuszu popularnej w całej Polsce Messalki? Wiesz naturalnie, że pod tym poufnym imieniem znamy wszyscy Lucynę Messal, najbardziej uroczą gwiazdę polskich scen operetkowych, która obchodziła właśnie trzydziestolecie swej pracy artystycznej. Trzydzieści lat prześpiewanych i przetańczonych na scenie to nie bagatela, szczególnie że „dostojna jubilatka" ani rusz nie nabiera tego szanownego dostojeństwa, trącącego emeryturą, i naprzekór jubileuszowi czaruje i nadal tłumy słuchaczy. Wielbicieli z trzech pokoleń liczy na kopy, to też wyobrażasz sobie, jak tłoczno i gwarno było na jubileuszu w sali Filharmonii. Widać było, że Warszawa naprawdę kocha swoją Messalkę. Manifestowali to nie tylko bardzo licznie zgromadzeni artyści, nie tylko elegancka publiczność w strojach wieczorowych, ale i szerokie rzesze „szarych ludzi", wielbicieli talentu gwiazdy, dla których — widać to było — wydanie pieniędzy na bukiet było równoznaczne z wyrzeczeniem się jakiegoś innego, ważnego wydatku. To też nastrój od pierwszej chwili był gorący, serdeczny, miły, niewymuszony.

W jubileuszu wzięły udział najpierwsze gwiazdy naszych scen operowych, operetkowych i rewiowych, to też koncert jubileuszowy był nielada przeżyciem.

Słowo wstępne, z wielką serdecznością i swadą, wygłosił Julian Krzewiński. Wszyscy wykonawcy koncertu byli gorąco oklaskiwani, ale entuzjazm dosięgł szczytu, gdy na zakończenie pierwszej części programu ukazała się na scenie Jubilatka.

Wejście jej, powstała z miejsc publiczność, powitała burzą braw i okrzyków. Messalka wyglądała tak młodo i promiennie w swej białej toalecie, że przyznawanie się do trzydziestu lat pracy artystycznej wyglądało raczej na kokieteryjne kłamstewko, niż na rzeczywistość. Jubilatka odśpiewała wiązankę arii operetkowych przepięknie, z zapałem, talentem i finezją nie do naśladowania. Po jej występie na scenę weszli wszyscy aktorzy z prezesem Związku Artystów Scen Polskich, Józefem Śliwickim na czele. Całą podłogę zasłały wieńce, kosze i wiązanki róż, azalii, mimozy, tulipanów. Do wzruszonej Jubilatki przemówił p. Śliwicki, składając jej szczere i serdeczne życzenia. W imieniu Towarzystwa Krzewienia Kultury Teatralnej p. Krzewiński wręczył Pani Lucynie wspaniały wieniec laurowy. Przemawiał następnie p. Tymoteusz Ortym. Widownia najradośniej podjęła przemówienie dyr. Witolda Zdzitowieckiego, który podkreślił, że Warszawa widzi w Messalce nie jubilatkę ale artystkę, od której spodziewa się wielu artystycznych wzruszeń. Brawom wtedy nie było końca!

Jubilatka z widocznym wzruszeniem i z prawdziwym wdziękiem dziękowała następnie za tyle życzliwości i serdeczności, jakie Warszawa okazywała jej i okazuje przez tyle lat, komunikując, że wieczór jubileuszowy jest jej ostatnim dniem na scenie. Ale nie wiem, czy Pani Lucyna wytrwa w tym postanowieniu, bo publiczność śpiewała jej chóralnie z takim uczuciem „Sto lat, sto lat śpiewaj nam", że aż się trząsł gmach.

W drugiej części koncertu również wystąpiła p. Messal, śpiewając wraz z Igo Symem duet z „Cyrkówki". Przemiły ten jubileusz „Słowika Warszawy" skończył się dopiero o trzeciej po północy, i był najserdeczniejszą manifestacją uczuć, jakie żywi stolica dla swojej ulubionej artystki.

A teraz, Marychno, mam Ci równie ciekawą, ale za to zupełnie niespodziewaną i oryginalną historię do napisania. Brzmi ona jak jakaś fantastyczna opowieść, a dotyczy sztuki dawnej Warszawy. Rozpoczęło się to wszystko przed prawie trzydziestu laty.

Pan Władysław Paś jest „człowiekiem Wisły" żwirnikiem i piaskarzem z dziada pradziada. W 1910 roku, jako kilkunastoletni chłopiec, pomagał ojcu i paru jego towarzyszom przy wydobywaniu piasku z dna Wisły. Na jednej z takich wypraw na rzekę w lecie 1910 roku Pasiowie koło Kępy Potockiej natrafili na dnie rzeki na jakieś głazy. Były one tak ciężkie, że przy wydobywaniu pierwszego złamali maszt łodzi. Niezrażeni wypadkiem, naprawili szkody i następnego dnia przystąpili do sondowania Wisły. Po mozolnym trudzie wyciągnęli na powierzchnię — rzeźby marmurowe. Był tam chłopiec — kupidynek, bogato rzeźbione wazony (jeden z nich ze snopem — herbem Wazów), wyciągnięto też wielkiego delfina, stanowiącego część fontanny. Odkrycie to zrobiło w Warszawie wielkie wrażenie — ale władze rosyjskie zabroniły dalszych poszukiwań, nie wiadomo zresztą dlaczego? Odkrywcom poradzono oddać wydobyte marmury na przechowanie do „Zachęty" i tak się też stało.

Piaskarze warszawscy zapomnieli o swoich marmurach z rzeki. Stary Paś umarł, syn jego Władysław poszedł na wojnę, potem losy gnały go po świecie, na emigrację do Niemiec, na pracę do Łodzi. Pan Paś wrócił teraz do Warszawy i natychmiast przypomniał sobie rzeźby. Z trudem dostawszy się na poszukiwania do składów „Zachęty" znalazł je wśród pak i rupieci. Zainteresował nimi kustosza Muzeum Narodowego, p. dr Wieczorkiewicza, pokazał mu swoje marmury i poprosił go o przyjęcie odnalezionych rzeźb do Muzeum. Tak się też stało i marmury, po przeprowadzeniu prac konserwacyjnych (leżały przecież 250 lat, jak się okazało, w wodzie) znajdą się w Muzeum Dawnej Warszawy.

Ciekawa jesteś napewno, jak określono ich wiek i pochodzenie? Pomogło przy tym dr Wieczorkiewiczowi jedno z najstarszych dzieł o naszej stolicy: imci pana Jarzębskiego „Gościniec albo opisanie Warszawy 1643 roku". Ze znajdującego się tam opisu rzeźb, zdobiących ongiś ogród dawnego pałacu Kazimierzowskiego (dzisiejszy uniwersytet) wywnioskował, że rzeźby te z dna Wisły są właśnie tymi samymi rzeźbami, które znajdowały się w pałacu Kazimierzowskim za Wazów przed szwedzkim „potopem". Nie wiadomo tylko było, jak te marmury znalazły się w Wiśle? Najprawdopodobniejsze jest przypuszczenie, że rzeźby te wywozili Szwedzi po złupieniu warszawskich pałaców i jakaś katastrofa je zatopiła (na przykład przewrócenie się łodzi).

Odnalezienie ich teraz jest bardzo cenną rzeczą. Niewiele wiadomo bowiem o wyglądzie Warszawy przed 250 laty — ilustracji odpowiednich brak, pałace łupiono i przerabiano wedle zmieniającej się mody, tak że wiadomości nasze w tym względzie są fragmentaryczne i niewielkie. Odzyskanie rzeźb marmurowych, zdobiących w XVII stuleciu jeden z najpiękniejszych pałaców warszawskich otwiera nam oczy na piękno architektury stolicy Polski w tych czasach.

Wspomniałam Ci już, że wspaniały dar p. Władysława Pasia stanie się ozdobą Muzeum Dawnej Warszawy. Ale nie wiesz jeszcze chyba, Marychno, co to jest.

Otóż w obecnej chwili wre ruch na Rynku Staromiejskim, w sercu dawnej Warszawy. Prowadzona jest przebudowa trzech przepięknych kamienic zabytkowych: domu Baryczków, Schlispinga i domu „Pod Murzynkiem". Znajdzie się tutaj, wśród żywych pamiątek przeszłości, Muzeum Dawnej Warszawy. Obecnie wykonuje się już instalacje świetlne, centralne ogrzewanie itd., a także odświeża się stropy belkowania, bo wyobraź sobie, że znaleziono na nich ślady autentycznej polichromii! Muzeum Dawnej Warszawy będzie prawdopodobnie otwarte już za kilka miesięcy, na jesieni b. r. Znajdą się w nim eksponaty, dotyczące rozwoju terytorialnego, architektury (rzeźby p. Pasia), życia kulturalnego, społecznego i gospodarczego naszej stolicy od czasów najdawniejszych do XIX wieku. Szczególnie wiele będzie pamiątek po wielkich Polakach: Mickiewiczu, Słowackim, Krasińskim, Chopinie, Sienkiewiczu, Prusie, Reymoncie, Konopnickiej. Może już niedługo obejrzymy sobie razem to ciekawe Muzeum?

A teraz, Maryś, zróbmy dla zmiany wrażeń daleką podróż aż na — Wyspę Kościuszki. Nie, nie, nie szukaj podręcznika geografii: już Ci mówię, że ta wyspa o szczerze polskiej nazwie leży o jakieś 200 km od wybrzeża Alaski. Znany polski geograf i podróżnik, dr Stefan Jarosz, zainteresował się tą tak daleką „kolonią" Polski, postanowił tam pojechać, zamiar swój urzeczywistnił i teraz, już po powrocie z awanturniczej naukowej wyprawy (w naszych czasach tylko uczeni umieją być romantykami) opowiedział Warszawie swoje wrażenia.

Najpierw nazwa. Wyspą Kościuszki nazwał tę ziemię jej odkrywca, znany badacz Alaski, prof. Dall, w 1879 r. Skąd ten sentyment do polskiego bohatera — nie wiadomo. Wyspa Kościuszki liczy 500 km² po-

wierzchni. Leży ona na t. zw. biegunie wilgoci, to znaczy że nieszczęśni jej mieszkańcy mają w ciągu roku ponad 280 dni deszczowych. Ta istna powódź powstaje ze ścierania się mas zimnego polarnego powietrza z gorącym prądem płynącym z nad Japonii (widzisz, że jestem mądra prawie jak sam Pim!). To też moczary, rozlewiska i topniejące lodowce są głównym wrogiem człowieka na Wyspie Kościuszki. I ta bowiem kraina miała mieszkańców: Indian; wyprawiali się tu oni okresowo na połów ryb. Przyroda jednak zwyciężyła człowieka i wyspa Kościuszki jest dziś bezludna. Zamieszkują ją tylko dzikie zwierzęta: brunatne niedźwiedzie, lisy, wilki i ptactwo. Między te zwierzęta wszedł człowiek, dr Jarosz, z małym czarnym pieskiem, jako jedynym towarzyszem podróży. Ale zwierzęta były przyjazne, nie napadały, ani nie bały się człowieka, bo go nie znały. Pozwoliło to uczonemu samotnikowi porobić wspaniałe filmy. Poza zwierzętami jest na wyspie mnóstwo ryb, szczególnie łososie można wprost łapać ręką. Dlatego też młode niedźwiadki są takie tłuste, a i pan Jarosz czuł się na wyspie zdrów jak ryba. Prócz ryb jadł nasz podróżnik placki z mąki rybiej i potrawkę (podobno wyborną) z ośmiornicy. Jarzyn nie widział naturalnie żadnych, a na sprobowanie czegoś w rodzaju rabarbaru nie miał odwagi. Na tym bezludziu, we własnoręcznie zbudowanym szałasie, dr Jarosz spędził 5 miesięcy, poznał ją dokładnie, a na jej najwyższym szczycie dumnie zatknął polską flagę. Z wyprawy przywiózł zbiór minerałów i flory, a przede wszystkim wspaniały film, który wyświetlał przy swych odczytach w Warszawie. Jakie to piękne i ciekawe, prawda Marychno? Naprawdę romantyzmu trzeba teraz szukać nie u artystów i poetów, ale w gabinecie uczonych.

Całuję Cię serdecznie

Twoja Lala

Z CYKLU „KĄTEM OKA"

Małżeństwo

W dzisiejszych czasach, kiedy dąży się do usystematyzowania i wytłumaczenia wszelkich zjawisk, kiedy nauka i poznanie posuwa się coraz dalej w kierunku dośrodkowym rzeczy i faktów, opanowawszy już w wielkim stopniu zagadnienia ich zewnętrznej struktury, istnieją jeszcze sprawy mało objęte owym prądem poznania, leżące na uboczu i dziwnie odporne wobec wszelkich zakusów objęcia ich regułą i teorią. Do takich spraw należy małżeństwo.

Niedawno temu wpadła mi w rękę książka Pollatschka „Małżeństwa". Książka należy do tej tak rozpowszechnionej dziś literatury na temat „szarego człowieka" nazbyt jest płytka, by usprawiedliwić pewną brutalność, nazbyt pod względem psychologicznego naświetlenia jednostajna, żeby usprawiedliwić swoje pretensje do roli „dokumentu z życia". Ma jednak tę jedną dobrą stronę, że niezależnie od kwestii ujęcia i wyboru typów odzwierciadla w sposób jaskrawy specyficzny nastrój panujący w małżeństwie pewnej kategorii.

Po przeczytaniu tej książki rozmyślałam o tym, jak mało do dziś wiemy na temat współżycia ludzi, jak minimalną pozycję pośród doświadczeń naukowych czysto teoretycznych, wielokrotnie zupełnie luźno związanych z potrzebami i życiem człowieka, zajmuje doświadczenie w dziedzinie tak niesłychanie dla nas ważnej.

Mamy przed sobą pewną ilość kategorii przykładowych — szereg głównych typów małżeństw. Znamy szereg teorii na temat zadań i celów małżeństwa, stworzonych z reguły niemal z punktu widzenia interesu społeczeństwa, czy też jakiejkolwiek ideologii, której zasadniczo sam człowiek i jego szczęście osobiste są najzupełniej obojętne. Na zasadzie własnej obserwacji i osobistych marzeń wyrabiamy sobie na temat rzeczywistości małżeństwa i na zagadnienie optimum, któreby nam tutaj odpowiadało — zupełnie indywidualny pogląd, który u każdego niemal jest inny.

Chcielibyśmy jednak wiedzieć jakie są przyczyny układania się stosunków między daną parą ludzi w ten, a nie inny sposób, jakie są skutki takiego, a nie innego wzajemnego postępowania, które wreszcie spośród tych typów małżeństwo jest „normalne". Czy to, które kocha się na wzajem i świata i ludzi poza sobą nie widząc, czy to, które zeszło się, ponieważ tego wymagały wspólne interesy, dla kontynuowania wspólnie pewnych praktycznych dążeń nie bawiąc się w sentymenty. Czy najbardziej „normalne" z punktu widzenia reakcji i procesów psychicznych jest to małżeństwo, które, wyczerpawszy pewien zasób wzajemnych zainteresowań fizycznych, uczuciowych i intellektualnych, przechodzi do zobojętnienia i skrajnego znudzenia, o ile nie otwartej walki. Czy to, które opiera się od początku do końca na chłodnym poczuciu obowiązków społecznych, usuwając na ostatni plan własne potrzeby, a może jeszcze inne, to, które trwa w błyskotliwej efektywności stałego napięcia zainteresowań dzięki umiejętnej grze i stałej walce o drugiego człowieka?

Małżeństwo w książce Pollatschka jest na wzajem przesycone sobą aż do obrzydliwości. Po kilkunastu latach pożycia ludzie są przepełnieni tęsknotą za czymś nowym, za świeżym uczuciem i innym człowiekiem. Małżeństwo jest dla nich tylko ciężkim, trudnym do zniesienia jarzmem. Pokazawszy nam parę takich stadeł, autor zdaje się mówić: oto takie jest małżeństwo, tak wygląda, tak musi wyglądać. Czy naprawdę „musi"? Istnieje cały szereg żywych przykładów i cały szereg ludzi, którzyby potwierdzili to zdecydowanie z własnego odoświadczenia. My wiemy jednak, że ludzie ci należą tylko do jednej z wielu kategorii, stanowiącej pewien tylko procent znanych nam typów małżeństw. Mówią oni z całą pewnością: „my też kochaliśmy się kiedyś namiętnie, rozumieliśmy się, żyć bez siebie nie mogliśmy, ale dziś..."

Może to jest wina poetów i popularnych piosenek, czy reklamowego wysłodzenia określeń w rodzaju „młoda para"; „narzeczeni"; „miodowe miesiące" itd., ale wielokrotnie można zauważyć że po pewnym czasie nawet pan X, który ożenił się z panną Y, ponieważ ojciec jej był właścicielem dochodowego przedsiębiorstwa, mimo że jeśli chodzi o samą pannę, była ona tylko koniecznym dodatkiem do posagu, po wielu latach patrząc na młodą parę zakochanych narzeczonych mówi sentencjonalnie: „my też byliśmy młodzi i kochaliśmy..." Zarówno oni jak i przedstawiciele innych kategorii małżeństwa są przekonani, że mimo pewnych różnic w pozorach związki wszystkich tych ludzi opierają się na tych samych założeniach. W każdym razie tę formę uważają za konieczną i jedynie w życiu możliwą. Z pomiędzy wielu kategorii, pośród których tak minimalny procent jest dodatni pod względem osobistego szczęścia, jakie daje w nim jeden człowiek drugiemu, większość przedstawia zupełnie realny materiał do określenia. „Małżeństwo szczęśliwe nie istnieje". Jednak mimo tej rzeczywistej przewagi, w podobnem stwierdzeniu tkwi zawsze poczucie krzywdy i jakiejś anormalności stosunków. Wielu ludzi stara się wytłumaczyć samym sobie, że „tak powinno być" i że w tej regule wyjątki trafiają się bardzo rzadko. Mogę nawet patrzeć krzywym okiem na takie „wyjątkowe" szczęśliwe małżeństwo, które zawsze przecież jest dla innych trochę „kanarkiem wśród wróbli". Niewątpliwie jednak każdy, gdyby mógł, zmieniłby swoje własne

życie według tamtej „wyjątkowej" recepty, o ileby taka istniała. Czy jednak w rzeczywistości to małżeństwo, które „nie może być szczęśliwe, bo szczęśliwe nie istnieją" było zawierane naprawdę w tym celu żeby dać możność ścisłego współżycia ludziom którzy się lubią, rozumieją i pragną sobie dawać na wzajem szczęście? Póki ludzie nie przeżyją ze sobą kilkunastu obowiązujących lat, trudno jest wydawać sąd o danym małżeństwie. Jeżeli zaś patrzymy wstecz, obserwując małżeństwa różnych typów zawarte przed kilkunastu, do kilkudziesięciu lat, czyli na te, które stanowią już konkretny materiał obserwacyjny, musimy stwierdzić, że posuwając się w kierunku czasów coraz odleglejszych, spotykamy się z zawieraniem małżeństw w coraz większym stopniu dla różnych względów, bardzo niewiele mających wspólnego z kwestią wzajemnego uczucia. Równocześnie obserwujemy warunki — idąc wstecz coraz mniej sprzyjające poznawaniu się ludzi i oparciu kwestii współżycia na pewnej gwarancji wzajemnego poznania się. Te małżeństwa, które dziś dostarczają nam materiału tak pesymistycznie nastrajającego — im dalej sięgnąć, tym na ogół były budowane na gorszych podstawach w rozumieniu „dopasowania się" i uczucia. Idąc wstecz, coraz częściej spotkamy się z kontraktem ślubnym, niewiele różniącym się od urzędowego kontraktu w zakresie handlu żywym towarem, o ile taki byłby oficjalnie dopuszczalny. Czy rzeczywiście my, obserwując z pewnym przerażeniem znane nam „wypróbowane" pośród tych, zawartych w tak niesprzyjających szczęściu warunkach odpowiedzi na nasze pytanie „jak powinno być?" i „jak może być?" Przyjrzyjmy się małżeństwom dzisiejszym. Nie przeciwstawiam ich bynajmniej dawnym. I dzisiaj są „kontrakty na prawach handlu żywym towarem". I dziś pobierają się ludzie dla majątku, dla stanowiska, dla różnych kaprysów i potrzeb. Jednak kobieta, która według Pawła Geraldy'ego „wybiera mężczyznę, który ją wybierze" jest wolna. Nie drży już o to, że jako napiętnowana „stara panna" będzie ciężarem rodziny, więc nie potrzebuje za wszelką cenę zdobywać męża, chwytać pośpiesznie pierwszego, który się trafi. Może być interesowna i ograniczona, zasadniczo jednak ma prawo wyboru i może wybrać mądrze.

Nie możemy przesądzać sprawy w stosunku do małżeństw, które żyją ze sobą dopiero kilka lat. Niemniej, to co wiemy na temat pierwszych okresów współżycia wielu dawniejszych małżeństw tych, które uważamy za dalekie od ideału, daje nam materiał porównawczy dość pocieszający. Dziś zasadniczo zmienił się stosunek wzajemny obu płci, zmniejszył się dystans, narodziła się tak mało znana dawniej forma przyjaźni pomiędzy ludźmi różnych płci. Współpraca na tym samym terenie, koleżeństwo i wzajemne zrozumienie wytworzyło cały szereg kategorii wspólnych dla mężczyzny i kobiety. Walka o byt, w której bierze udział jedna i druga strona, poznanie życia, jego wartości i stron ujemnych, dostępne w równym stopniu dla kobiety i mężczyzny oto czynniki sprowadzające rozbieżne poglądy i niewspółmierne dotąd stanowisko kobiety i mężczyzny wobec życia, do wspólnego mianownika. Ludzie mają czas się poznać, wiedzą czego się mogą po sobie spodziewać, w wielu wypadkach też życie, tak dziś trudne nauczyło ich wymagać od drugiego człowieka wartości konkretnych, indywidualnych. Pośród młodych małżeństw dzisiejszych, zawartych na terenie koleżeńskim, opartych nie tylko na miłości, ale i na przyjaźni i życzliwości bardzo wiele jest takich, które nie tylko teraz są szczęśliwe, ale gwarantują sobie na wzajem trwałość pewnych wartości w dalszym ustosunkowaniu. Wartości te nie dopuszczą kiedyś do wytworzenia tego nastroju nudy i obrzydzenia, które rodzi się tam, gdzie para ludzi jest związana wyłącznie wspólnym „jarzmem" bez pierwiastka życzliwości i zrozumienia. Wierzę w to, że ludzie na tych podstawach opierający przyszłe współżycie nie staną się nigdy tematem do tak przykrego i brutalnego obrazu, jak ten, który odmalował w swej książce Pollatschek.

H. K.

Z dzieciństwa Królowej Marii Rumuńskiej

Królowa Maria rumuńska w zajmującym swym pamiętniku podaje mnóstwo ciekawych szczegółów ze swego dzieciństwa i wczesnej młodości, spędzonej w wesołej atmosferze rodzinnego domu, w otoczeniu swych młodych sióstr, z których zwłaszcza dwie: Wiktoria Melita i Aleksandra były jej nieodstępnymi towarzyszkami.

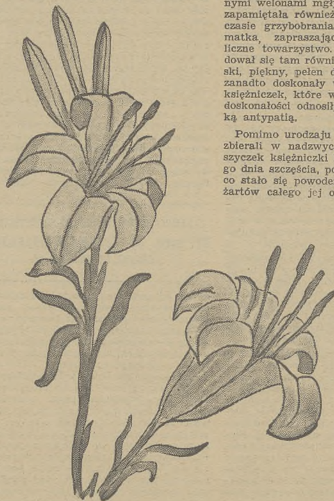
Starszy od królowej o rok brat Alfred, przeznaczony do panowania w księstwie Koburskim, kształcił się z dala od rodziny — młodsza o lat osiem siostrzyczka Beatrice, nie mogąc jeszcze przyjmować udziału w ruchliwych zabawach rodzeństwa, zadawalała się rolą rozpieszczonego beniaminka.

Ojciec królowej, książę Alfred, drugi z rzędu syn królowej angielskiej Wiktorii, ożeniony był z córką cesarza rosyjskiego Aleksandra II, Marią Aleksandrówną, tkliwą matką i opiekunką swych dzieci. Książę Alfred z zawodu marynarz zajmował wybitne stanowisko w marynarce brytyjskiej, co go jednak zmuszało do zmian miejsca pobytu, to też jego rodzina znajdowała się często w bardzo odmiennych warunkach klimatu i otoczenia.

Dzieci, pod opieką wychowawczyń i nauczycielek, mieszkały początkowo z rodzicami w Anglii w Eastwell w hrabstwie Kent. Królowa, przywiązana do miejsca swego urodzenia, zawsze tkliwie wspominała kraj swego dzieciństwa. Pamiętała specyficzny zapach jesiennych liści w starym parku, wspaniałe drzewa, rosnące przed pałacem i szum otoczonego legendą źródełka, które wówczas budziło w niej lęk, a zarazem pociągało swą tajemniczością. Wrażliwa od lat najmłodszych na cuda przyrody, rozkoszowała się pięknem każdego nowego krajobrazu, urokiem roślin i kwiatów, spotykanych na wycieczkach lub w często odbywanych podróżach po kraju. Bawiąc na wyspie Wight w Swiss-Cottage, zapamiętała rosnący tam śliczny gatunek białych lilii, zwanych liliami Dziewicy. Mała dziewczynka, oczarowana wdzięcznym kształtem łodygi i kielicha oraz zapachem tych pięknych kwiatów, postanowiła sobie wówczas zaprowadzić je wszędzie tam, gdzie w przyszłości posiadać będzie swoje własne ogrody.

I piękno Szkocji, gdzie wraz z rodziną spędziła kilka letnich miesięcy, działało silnie na wyobraźnię złotowłosej księżniczki, zwanej w domu pieszczotliwie Missy. Do końca życia zachowała niezatarte wspomnienie dzikich górzystych okolic, pełnych coraz to innych widoków, skąpanych w słońcu lub otoczonych jesienią fantastycznymi welonami mgły. Z tego okresu życia zapamiętała również zabawne zdarzenie w czasie grzybobrania, które urządziła jej matka, zapraszając na tę leśną zabawę liczne towarzystwo. Między innymi znajdował się tam również młody hrabia rosyjski, piękny, pełen dystynkcji młodzieniec, zanadto doskonały według zdania małych księżniczek, które właśnie z powodu owej doskonałości odnosiły się do niego z wielką antypatią.

Pomimo urodzaju grzybów, które goście zbierali w nadzwyczajnych ilościach, koszyczek księżniczki Missy, nie mającej tego dnia szczęścia, pozostawał ciągle pusty, co stało się powodem wielkiej wesołości i żartów całego jej otoczenia. Najbardziej



dokuczliwy okazał się młody hrabia, nie wiedząc może o tym, że swymi docinkami doprowadza do rozpaczy dotkniętą już i tak swym niepowodzeniem dziewczynkę.

Jeszcze jeden żart i wybuchnęła płaczem, a nie panując nad sobą, zaczęła robić hrabiemu gorzkie wyrzuty, czyniąc go odpowiedzialnym za swój nikły zbiór grzybów. Wywołało to ogólną konsternację. Matka, chcąc położyć kres tej scenie, powiedziała stanowczo:

— Dosyć moje dziecko. Teraz na znak zgody pocałuj hrabiego.

Nie, to niemożliwe, tego Missy nie uczyni — nigdy.

Ale księżna była nieubłagana i oto wobec całego towarzystwa, wobec szczerze jej współczujących siostrzyczek, musiała mała Missy pocałować niesympatycznego pana, również jak i ona skrępowanego tym niechętnym pocałunkiem.

Miała jednak później jasnowłosa księżniczka w ciągu lat swych dziecięcych milsze wspomnienia w zetknięciu się z przedstawicielami płci brzydkiej, z których jeden zwłaszcza stał się wielkim jej i wszystkich siostrzyczek przyjacielem w czasie ich trzyletniego pobytu na wyspie Malcie. Był nim kapitan jachtu ich ojca, rodem Irlandczyk, posiadający według słów królowej wszystkie zalety, aby stać się ideałem trzech maleńkich dziewczynek, spragnionych posiadania bohatera, którego mogły by uwielbiać.

Brunet o niebieskich oczach, wesoły, dowcipny, wykształcony, miał czarujący sposób bycia i uśmiech, którym zniewalał otoczenie. Optymista z natury, widział w każdej sytuacji jedynie dobre strony, starając się nie dopatrywać złych. Przyjaciel wierny i wyrozumiały, stawał chętnie w obronie krzywdzonych. To też księżniczki były posłuszne jego radom, wierzyły mu i kochały swego najdroższego kapitana całą mocą swych małych serc, gotowe rzucić się dla niego w ogień i w wodę. On jeden potrafił zbyt swawolnie nieraz dziewczynki nakłonić do posłuszeństwa lub namówić do wykonania czynności początkowo dla nich niemożliwej. On to przeprowadził z nieporównanym taktem sprawę przydłużenia ich spódniczek, przed którą broniły się rozpaczliwie. Był to według ich mniemania zamach na ich swobodę, na możność wspinania się po drzewach, na wszelkie ich sportowe wyczyny.

Matka i wychowawczynie, nie znajdując sposobu wytłumaczenia im, że jednak wyrosły, więc z konieczności muszą mieć nieco dłuższe sukienki, wezwały na ratunek nieocenionego kapitana.

Niezłym widocznie dyplomatą musiał być młody kapitan jachtu — umiał do nich przemówić, bo już nazajutrz spódniczki były o parę centymetrów dłuższe, a przyjaźń ich nie ucierpiała nad tym ani trochę.

To też opuszczając Maltę, żegnały go z płaczem i z rozpaczą wielką. Przez długie lata prowadziły obszerną z nim korespondencję, trwającą do chwili przedwczesnej śmierci ukochanego przyjaciela z lat dziecięcych.

Z Malty przenosi się książęca rodzina do Koburga, gdzie przebywał syn najstarszy, Alfred. Tam w pięknie zbudowanym przez ich ojca pałacu, zwanym Edymburskim, zaczęły pobierać młodziutkie księżniczki, pod okiem doświadczonych profesorów, naukę więcej systematyczną, która, przyzwyczajonym na Malcie do swobody dziewczynkom, wydawała się z początku męcząca a nawet trochę nudna. To też z radością uciekały do letniej rezydencji rodziców, otoczonej dużym, wzorowo utrzymanym ogrodem. Wielka ilość kwiatów, plusk fontanny, szum drzew wprowadzał zawsze Missy w niebywały zachwyt.

W tym właśnie pięknym ogrodzie wzbudziła złotowłosa księżniczka pierwsze miłosne uczucie, które aczkolwiek z jej strony nieodwzajemnione, wdziękiem swym i naiwnością wyryło się głęboko w jej pamięci.

W ogrodzie był stary, wiecznie milczący ogrodnik, pielęgnujący kwiaty z sumiennością i zamiłowaniem. Milczący ogrodnik miał młodego siostrzeńca, zdolnego chłopca, pobierającego nauki ze starszym bratem młodziutkiej Missy. Nieśmiały i wrażliwy chłopiec zakochał się w pięknej księżniczce, pomimo że nie był dopuszczany do jej towarzystwa, widując ją jedynie w ogrodzie w czasie odwiedzin u stryja. Kilkunastoletnia Missy instynktem małej kobietki odgadła jego miłość i chciała mu zań okazać choć trochę wdzięczności. Wspólnie z siostrą obmyśliły, że ofiaruje swemu wielbicielowi wymalowane przez siebie jajko wielkanocne, co było bardzo odpowiednie ze względu na zbliżające się w tym czasie święta. Jajko strusie koloru kości słoniowej, na którym zdolna w tym kierunku dziewczynka, wymalowała dwa bukieciki niebieskich bratków, otaczając całość wstążką w tymże kolorze.

Ile pracy włożyła w tę niewdzięczną robotę, ile uwagi, aby jajko o śliskiej powierzchni nie zsunęło się przypadkiem na ziemię. A potem trzeba było niebyle jakiej przemyślności, aby zdobyć stosowną chwilę doręczenia młodzieńcowi tej cennej dla niego pamiątki. W końcu doszło do spotkania. Siostrzyczka stała na straży, pilnując, aby nikt niepowołany nie zbliżył się do młodej pary.

Zakochany chłopiec, bardziej czerwony i onieśmielony niż zazwyczaj, przyjął piękny podarek z miną wielce ponurą — jedynie oczy jego gorzały. Milcząca ta scena była jednak nacechowana silnym wzruszeniem tak z jednej jak i z drugiej strony.

Trwała bardzo krótko. Uważna siostra przerwała skinieniem ręki uroczystą chwilę. Ktoś nadchodził — musieli się rozstać.

Urocza księżniczka zdobyła jednak prędko, bo zaledwie w szesnastym roku swego życia prawdziwą miłość, tym razem już odwzajemnioną z jej strony. Szczęśliwym wybranym był książę Ferdynand, ówczesny następca tronu rumuńskiego.

Książę po kilku miesiącach narzeczeństwa, zabrał młodziutką małżonkę do dalekiego nieznanego jej kraju, którego w przyszłości stać się miała uwielbioną królową. Przywiązana głęboko do swej drugiej ojczyzny, prędko nauczyła się ją kochać i cenić. Przeżyła wraz z całym narodem dramat wojenny, a potem uroczyste chwile odrodzenia i zjednoczenia ukochanej przez nią Rumunii.

Wierna swej obietnicy, uczynionej niegdyś na wyspie Whigt, sprowadziła z ojczystego kraju kwiaty białych lilii, które rozpowszechniła we wszystkich swych rezydencjach w Rumunii. Najlepiej udała jej się ta plantacja w prześlicznej miejscowości Balcic nad morzem Czarnym, ukochanej jej siedzibie, gdzie najlepiej lubiła przebywać i gromadzić najbliższą swą rodzinę.

W tym to uroczym zakątku, w wybudowanej przez nią kaplicy Stella Maris, stojącej nad samym brzegiem morza, gdzie fale szumią melancholijnie i gdzie wiosną zakwitają cudne szpalery białych wonnych lilii, złożone zostało, na skutek jej ostatniego życzenia, serce rumuńskiej królowej Marii, która za życia tak bardzo kochała swój naród, piękno i kwiaty.

M. Ż.

NASZE UPOMINKI
dla Pań Prenumeratorek
regularnie wpłacających prenumeratę

W bieżącym miesiącu, przypadły upominki następującym dwudziestu prenumeratorkom z pośród punktualnie opłacających prenumeratę.

pp.: Lichacz Eugenia, Legionowo; Seidel Ludwik, Solec Kuj.; Weidner Paweł, Ryczywół; Skórecka Olga, Jeziorsko; Manduk Aleksandra, Częstochowa; Katschówna Łucja, Chorzów III; Cochoniowa Izabella, Brzeźnica k. Skawiny; Masłowska Celina, Kowala Stępocina; Smoleniowa Maria, Brzozów; Haze Stefania, Wawer; Wernerowa Paulina, Sarny; Koślaczowa Józefa, Biała Podl.; Mystkowska Irena, Dąbrowa Wielka; Wrońska Pelagia, Michaliszki; Bielecka Henryka, Warszawa; Kaczorowska Kazimiera, Warszawa; Byrska Karolina, Warszawa; Kacperczakowa Maria, Warszawa; Kaczmarska Maria, Warszawa; Mazurowicz Adolfina, Warszawa.

Na premie przeznaczyliśmy flakony modnej wody kwiatowej. Do osób zamieszkałych na prowincji upominki wyślemy pocztą. Panie zamieszkałe w Warszawie raczą zgłaszać się po ich odbiór do naszego sekretariatu — Solec 87 — w godzinach biurowych.

WYDAWNICTWO „PRAKTYCZNA PANI"

O tym i owym

DZIWACTWA AMERYKAŃSKICH MILIONERÓW

Amerykanie lubią być ekscentryczni, a ponieważ przeważnie pieniędzy im nie brak, mogą sobie na to pozwolić. Obecnie panuje moda na najbardziej nowoczesne urządzenia domów, to też nababy zza oceanu prześcigają się na wzajem w najrozmaitszych urządzeniach, którym trudno odmówić oryginalności.

Tak więc mr. Earl Butter w stanie Iowa nie ma w swym mieszkaniu schodów, tylko spiralną poręcz, po której wszyscy muszą zjeżdżać tak jak za dobrych, szkolnych czasów. Oczywiście na górę nie trzeba się po niej wdrapywać, co byłoby mocno trudne i męczące, ale wystarczy posłużyć się windą.

Mr. Rudolph Wurlitzer z Cincinnati, którego dzieci kłóciły się zawsze w czasie posiłków, gdyż każde chciało mieć miejsce z widokiem na ogród, zaradził waśniom rodzinnym w ten sposób, iż kazał zrobić w stołowym ruchomą podłogę. W czasie śniadania, obiadu czy kolacji, stół, krzesła i biesiadnicy kręcą się powoli dookoła, a więc jeśli chodzi o widok, nikt nie jest pokrzywdzony.

Joe Cook, znany komik amerykański, urządził sobie mieszkanie odpowiednio do swego zawodu. Krzesła mają gumowe nogi, co przy siadaniu wywołuje niebywały efekt, a wieszak obrywa się za każdym razem, gdy gość wiesza na nim palto lub kładzie kapelusz.

COŚ DLA AMATORÓW ŚLIZGAWKI

W naszym klimacie, jak wiadomo, zima jest bardzo kapryśna, a ponieważ posiadamy tylko jedno sztuczne lodowisko w Katowicach, amatorzy łyżwiarstwa są częstokroć skazani na przymusową bezczynność, co się także odbija i na ich wynikach sportowych. Nowy, amerykański wynalazek, może zrobić duży przewrót w tej dziedzinie. Dzięki wyprodukowaniu czegoś w rodzaju sztucznego lodu nazwanego Iceolite, który posiada wszystkie właściwości prawdziwego, nawet w upalny letni dzień i to zarówno w zamkniętym lokalu, jak i na powietrzu. Niedawno odbyła się próba Iceolitu w mieście Toledo (stan Ohio) i zawodowi łyżwiarze, których na tę próbę zaproszono, orzekli, iż nie ustępuje on wcale normalnemu lodowi i można uprawiać na nim zarówno jazdę szybką, jak i figurową.

GDZIE I O KTÓREJ GODZINIE MOŻNA ZOBACZYĆ MARLENE DIETRICH?

Sprytni Amerykanie Earl Blackwell i Ted Strong zorganizowali w Nowym Jorku towarzystwo, które ma na celu informowanie swych członków o tym, gdzie i kogo ze sławnych ludzi mogą tego to a tego dnia zobaczyć. Wybierając się na dancing czy do nocnego klubu, można się z góry dowiedzieć, którą z „gwiazd", „gwiazdorów" czy innych sław będzie tej nocy gościł. Wielbiciele Marleny Dietrich lub też wielbicielki Roberta Taylora dowiadują się o zamiarach i projektowanych eskapadach swych „bożyszcz". Oczywiście wszystko za opłatą. Aby zebrać te cenne informacje panowie Strong i Blackwell muszą być w stałym kontakcie z agencjami prasowymi, studiami filmowymi, teatralnymi, radiem, itp. Podobno „sławy" też zarabiają na istnieniu towarzystwa, bo jakoby pobierają procent od udzielania wiadomości o swych całodziennych planach.

WODA „WIĘCEJ MOKRA"

Okazuje się, że wodę można zrobić jeszcze bardziej „mokrą" niż jest, gdy doda się do niej parę kropel nowowynalezionego środka zbliżonego do alkoholu. Taka specjalnie „mokra" woda wsiąka natychmiast niemal w każdą polaną powierzchnię, przy myciu dostaje się do najmniejszych nawet szpar, tam gdzie zwykła woda nie dochodzi, a np. stara tapeta spryskana nią, natychmiast namięka i schodzi ze ściany. Nowy ten wynalazek stanowi też podobno doskonały środek przeciw robactwu. Jeśli to wszystko jest prawdą, to można uważać, że nastąpi wielki przewrót, zwłaszcza w dziedzinie gospodarstwa domowego.

PRAKTYCZNY POMYSŁ

Czym obdarza się chorych leżących w szpitalu? Oczywiście, kwiatami, owocami, słodyczami, pismami czy książkami. Te, skądinąd miłe dowody pamięci, nie zawsze mają wartość praktyczną, bowiem silny zapach w pokoju chorego może być szkodliwy, dieta nie zawsze pozwala na spożycie darów, a czytanie częstokroć męczy. Aby skierować ofiarność rodziny i przyjaciół na inne, bardziej celowe tory, szpital w Reading w Pennsylwanii wprowadził mądrą inowację. Każdy może opłacić dzień pobytu pacjenta w szpitalu, a chory otrzymuje od ofiarodawcy kartkę następującej treści: „Jesteś dziś moim gościem, życzę ci szybkiego powrotu do zdrowia". Trzeba przyznać, że zwłaszcza o ile chodzi o pacjentów mniej zamożnych, pomysł ten jest bardzo szczęśliwy.

WYGODNE PTAKI

W Australii żyje ptak zwany leipoa, dla którego nie istnieje kłopot z wysiadywaniem jajek. Złożywszy jajka na ziemi, samiczka sypie nad nimi kopiec z gnijących roślin, które rozkładając się, jak wiadomo, wytwarzają ciepło. W tym pomysłowym inkubatorze jajka mają zupełnie odpowiednią temperaturę i pisklęta wylęgają się po pewnym czasie bez pomocy swej „rodzicielki", która zamiast je gorliwie ogrzewać jak inne jej krewniaczki, żyje sobie beztrosko.

BOHDAN JASIEŃCZYK-SZLESIŃSKI.

Przedwiośnie

Jeszcze palce skostniałe
śniegowych rąk białych
leżą w czarnych zagonach,
jeszcze z chmurnej północy
wicher płacze po nocach,
skarży się jak po szczęściu zgubionym.

Jeszcze skryte pod ziemią
głębokim snem drzemią
kwiaty wiosny idącej,
i dni ciemne ponure
i ukryte gdzieś w chmurach
bez ciepłych promieni tkwi słońce.

A już w sercu głębinach
coś się budzić zaczyna,
czego nazwać nie możesz, —
tęsknota, co przymusza
lotne ptaki wyruszać
przez daleką, błękitną toń morza.

Dziwnym czadem upita
dusza rwie się w błękity
razem z pieśnią skowrończą
i dla wszystkich by rada
głosić szczęście i radość
i cierpiących niedole zakończyć.

W zwierciadle mody

Suknie strojne

Zbliżający się okres świąteczny i tuż za nim idąca wiosna przynoszą ze sobą nowe nasilenie życia towarzyskiego. Liczne bardzo imieniny w kwietniu a zwłaszcza w maju powodują, że każda z pań potrzebuje wiosennej toalety popołudniowej. Chodzi więc o to, ażeby sprawiając taką suknię, obmyślić ją w t-n sposób, żeby była odpowiednia nie tylko na wczesną wiosnę ale nawet i latem.

Powodów do zastanowienia jest bardzo wiele, bo moda tak się radykalnie zmieniła, że doprawdy tylko zupełnie nowa suknia może spełnić swoje zadanie. Lepiej posiadane suknie donosić na skromniejsze okazje z myślą o tym, że kiedyś dadzą się przerobić, aniżeli wkładać w nie teraz pieniądze.

Wąska sukienka nie da się do obecnej mody przystosować.

Spódniczki są krótkie i bardzo szerokie, krajane z klinów kloszowych (4 kliny), z wąskich pasków sklinowanych ku dołowi, albo z klinów, które w pasie są zmarszczone. Bardzo modne jest przybieranie spódniczek strojnych rąbkiem białej piki lub ząbkami haftu, czy też koronki. Takie samo białe przybranie daje się wówczas przy szyi i w dole rękawów. Ten szczegół mody ma ogromnie dużo wdzięku i świeżości, która tak harmonizuje z wiosennym nastrojem.

Kokardy z białej piki jedwabnej lub bawełnianej stanowią często jedyną ozdobę skromnej jedwabnej, jednobarwnej sukni. Umieszcza się je pod brodą na białym rąbku, okalającym szyję. Widać je z boku zamiast kieszonki albo na zakończenie paska.

Kokardy bywają płaskie, zupełnie angielskie i męskie, albo fantazyjne, francuskie, lekkie, składające się z trzech pukli i dwóch końców. Wreszcie na oszeweczce trzy kokardy, umieszczone jedna pod drugą. Ozdobą strojnych sukien popołudniowych będą również koronki. Śliczny jest model, składający się z żakiecików i spódniczki z granatowego jedwabiu. Żakiecik z lekka rozchylony od góry ma na zakończenie kołnierzyk z koronki, koronkowe mankieciki i dół spódniczki obrzeżony koronką.

Te kostiumowe (a raczej kostiumikowe) komplety z materiałów gładkich i w delikatny wzór będą bardzo noszone. Są tak pomyślane, że można do nich nie nosić bluzek. Ale i komplety z bluzkami będą miały na popołudnie duże zastosowanie. Do nich będzie się nosiło prześliczne bluzeczki z szyfonu lub żorżety, rozszyte koronkami. Powiewne, lekkie, przymarszczane są bardzo eleganckie, kobiece, pełne wdzięku. A przy tym jakże łatwo zrobić sobie taką bluzkę jeśli się ma w domu jakieś kawałki żorżety, szyfonu lub koronek. Połączenie żorżety z błyszczącym satin, naszytym na bluzce w podłużne pasy jest też bardzo lubiane.

Do popołudniowego kostiumu z czarnego jedwabiu, który ma zamiast żakietu króciuteńki spencerek można nosić bluzkę z koronki ozdobioną bardzo fantazyjnym żabotem. Ale oprócz kostiumów z jedwabiu modne są suknie, których spódniczki są również szerokie. Staniczki za to są obcisłe, czasem z maleńkim szpicem, zachodzącym aż na brzuch i zapięte na rząd gęsto naszytych drobnych guziczków.

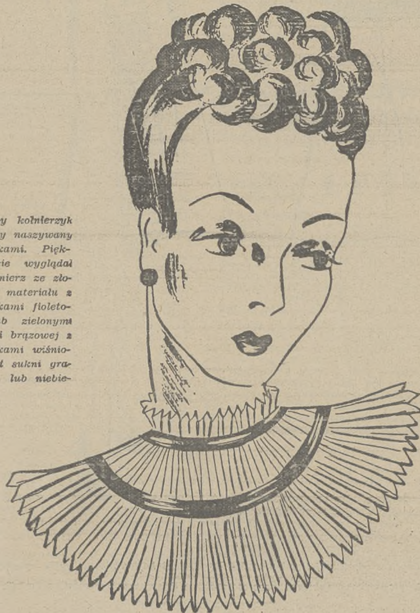
Drapowane z lekka staniczki i spódniczki z przodem zmarszczonym bardzo się nadają na lekkie jedwabie. Wszystkie lekkie suknie popołudniowe wymagają palt. Ale palta popołudniowe są mocno wcięte i kloszowe. Niektóre modele mają przody palt marszczone, tzn., że zmarszczki widnieją przy szyi, ściśnięte są w pasie i w dalszym ciągu idą od pasa ku dołowi.

Wygląda to zupełnie „inaczej". I wcale nie jest podobne do tego, cośmy dotychczas nosiły. Jest to zupełna toaletowa rewolucja, której nie bardzo się można było spodziewać tak od razu na wiosnę.

Sylwetka młodzieńcza, o szerokiej i krótkiej spódniczce zapanuje całkowicie. I na rano, i na popołudnie i na wieczór, kiedy krynoliny na fiszbinach i stalkach czarować będą objętością i staroświeckim stylem. Ale o tym kiedy indziej.

Na razie jeszcze to, że do sukien popołudniowych kapelusze duże lub małe zatoną w powodzi kwiatów i kwiatów.

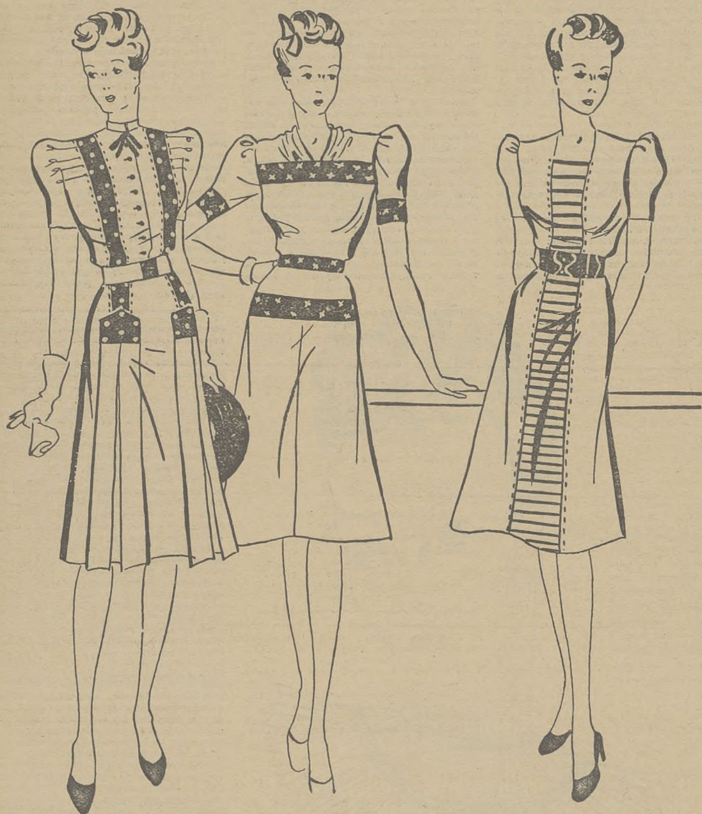
Maricta.



Plisowany kołnierzyk z żorżety naszywany aksamitkami. Pięknie będzie wyglądał taki kołnierz ze złotawego materiału z aksamitkami fioletowymi lub zielonymi do sukni brązowej z aksamitkami wiśniowymi od sukni granatowej lub niebieskiej.

Tłusta cera

Wśród zboczeń od normy ,dających w razie zaniedbania podłoże do stałych oszpeceń, wymienić należy: tłustą cerę. Właściwość ta pojawia się już w wieku dojrzewania u młodzieży obojga płci, a cechują ją: połysk, wągry, tłuszczem wypełnione pory, często i ropne krosty. Już w zaraniu tworzenia się tej wady cery powinno się stosować konsekwentnie zapobiegawczą higienę, wystrzegając się czynników potęgujących ją. Do tych należą: mycie twarzy zimną wodą i jakimkolwiek mydłem, zwłaszcza tłustym, posługiwanie się kremami, tłustym pudrem, stężonym spirytusem lub wodą kolońską, tudzież częste naświetlania słońcem. Następujące zabiegi okazały się w tych wypadkach nader skuteczne: Rano i wieczór przemywa się twarz najpierw watą zwilżoną Dra Lustra kosmetycznym spirytusem salicylowym „Miraculum", bezpośrednio spłukuje się długo znośnie gorącą wodą i myje — zamiast mydłem — delikatnie Proszkiem marmurowym „Miraculum". Zaznaczamy, iż kosmet. spirytus salicylowy „Miraculum" zawiera oprócz kwasu salicylowego i środka odtłuszczającego, składnik wybitnie ożywiający skórę. Z pudrów nadaje się jedynie odtłuszczający puder Higieniczny Dra Lustra.



Sukienki z płótna lub surowego jedwabiu przybrane wstawianymi pasami z deseniowych materiałów. Zamiast szlaków zrobionych z odmiennej tkaniny można do dwóch pierwszych sukienek zastosować szlaki haftowane np. szlak znajdujący się w dzisiejszym numerze na str. 18.

Jakie rezultaty daje cierpliwość w kosmetyce

Każda niemal kobieta pragnie być piękna! Pobudki są tu różne — własne poczucie estetyki, chęć wywierania miłego wrażenia na otoczenie, czasem po prostu próżność. Kobiety bacznie obserwują siebie wzajem i natychmiast porównują w myśli — no i czasem porównanie to wypada na własną niekorzyść. Myśli się wówczas z ukrytym żalem o niesprawiedliwości matki-natury, która tak nierównomiernie obdarza swoje dzieci, zapominając o tym, że w życiu niezmiernie rzadko zdarza się otrzymać coś darmo, a normalny bieg rzeczy wymaga, aby wszystkie wartości były zdobyte własną pracą.

A tymczasem... Pani spostrzegła z przykrością, że jej koleżanka czy znajoma jest w 100% ładna i elegancka, a ona sama — nie; postanowiła to więc naprawić. W jaki sposób? Kupiła drogą, elegancką sukienkę, pończoszki, pantofelki — kazała się fryzjerowi modnie uczesać — pozostała jeszcze sprawa wybitnie ważna: cera. „Tamta" zapewne nie zdradzi swej tajemnicy pięknej cery, opowiada wprawdzie coś o różnego rodzaju codziennych zabiegach, ale kto by się tam tak bawił; — zasięgnijmy porady pisma kobiecego, będzie ona na pewno niezawodna.

I przychodzi do mnie list: „Mam bardzo brzydką cerę". Tu następuje wyliczenie szeregu defektów: wągry, rozszerzone pory, często pryszcze, piegi i jeszcze zmarszczki pod oczyma, rzadkie brwi, krótkie rzęsy, tłuste włosy, szorstkie ręce. „Chcę to wszystko naprawić, ale proszę mi nie wypisywać litanii porannych i wieczornych zabiegów, bo jestem bardzo niecierpliwa i nie będę ich robić; proszę tylko o polecenie jakiegoś jednego kremu, któryby usunął wymienione dolegliwości".

Najchętniej służę moim Czytelniczkom radami, wkładając w nie poza swą wiedzą fachową jeszcze współczucie kobiecego serca, ale po otrzymaniu takiego listu opadają mi ręce.

Ta pani zapewne nie ma cierpliwości także na codzienne czyszczenie bucików, wietrzenie i prasowanie sukienki na codzienne szczotkowanie włosów, a może nawet na codzienne mycie?

Niechże się więc nie łudzi! Najdroższa suknia po kilku dniach będzie poplamiona i zgnieciona, buciki zniszczone, modne uczesanie na tłustych włosach przybierze wygląd żałosny. A cera? Ta z pewnością z każdym rokiem będzie coraz gorsza, bo niecierpliwa pani wprawdzie nie uwierzy moim radom, ale złapie się na lep szumnej reklamy „cudownego środka", który w ciągu jednej nocy odmładza o 10 lat i — zniszczy tak skórę, że nic jej już nie uratuje.

Istnieje jeszcze drugi rodzaj niecierpliwości — to chęć szybkiego osiągnięcia rezultatów. Kobieta taka wprawdzie wykona nawet najbardziej skomplikowane czy przykre zabiegi, ale musi natychmiast, za kilka dni, najdalej za tydzień mieć już widoczne dodatnie wyniki. Inaczej bowiem rzuca tę kurację, chwyta się następnej; albo też stosuje jedno na drugie (żeby prędzej pomogło), co jej poradził lekarz, kosmetyczka, pismo, przyjaciółka, co wreszcie gdziekolwiek wyczytała czy zasłyszała przypadkiem i nie bardzo dokładnie.

I tutaj znów skutki mogą być tylko opłakane — w najlepszym razie defekty pozostają bez zmiany.

Cierpliwość jest cenną zaletą, a brak jej zato powiedziałabym — pewnego rodzaju kalectwem życiowym. W kosmetyce, jak też w wielu innych dziedzinach życia cierpliwość, wytrwałość, systematyczność odgrywa rolę bardzo poważną.

Rozpocznijmy od spraw podstawowych: nawet mając bardzo ładną(normalną cerę, musimy dbać o to, żeby jej nie zniszczyć. Konieczne są więc codziennie zabiegi: mycie rano i wieczorem wodą o odpowiedniej temperaturze i stosownym mydłem, czy środkami zastępującymi je — już od najmłodszych lat; a z biegiem czasu: przecieranie lotionem pojędrniającym, jakiś krem odżywczy na noc itd. A cóż dopiero mówić tam, gdzie cera ma już pewne właściwości ujemne: nadmierną suchość, czy nadmierną tłustość i związane z nimi defekty, jak łuszczenie, zmarszczki, czy też rozszerzone pory, wągry, pryszcze, połyskliwość skóry. W takich wypadkach osiągnięcie zdrowego wyglądu cery wymaga szeregu codziennych zabiegów, prócz wyżej już wymienionych, jak: maseczki, okłady kilkominutowe czy kilkogodzinne, czasem pod ceratką, masaże, natrzepywanie skóry, noszenie bandaża elastycznego itd. Oczywiście — zajmuje to czas, zdarza się, że stosunkowo do naszych warunków jest kosztowne, ale — bez tego nie da się osiągnąć celu naszych marzeń: pięknego wyglądu cery.

To są sprawy codzienne, a teraz pomówimy o wypadkach specjalnych, mianowicie o przeprowadzaniu kuracji celem pozbycia się poważniejszych defektów skóry.

Pani ma piegi, znaki po ospie czy trądziku i polecono jej kurację złuszczającą, udzielając bardzo szczegółowych wskazówek. Ale pani nie chce czekać 10 dni czy dwa tygodnie i podwaja ilość smarowań środkiem łuszczącym, jaki jej polecono, wywołując — ostre oparzenie. Albo też, gdy łuszczenie już się rozpoczyna, niecierpliwa istota „pomaga" przez zdrapywanie odstających łuseczek i kaleczy delikatny, młodziutki naskórek, psując oczywiście wynik kuracji.

Otóż, drogie Panie — zapamiętajmy to sobie bardzo dokładnie: tylko codzienna systematyczna pielęgnacja cery, włosów, rąk, nóg (i ubrania) pozwoli nam zawsze estetycznie wyglądać.

A w tym wypadku, kiedy potrzebna jest kuracja specjalna, musi ona być przeprowadzona od początku do końca ściśle według wskazówek lekarza czy kosmetyczki, jeżeli ma dać dobre rezultaty.

Wreszcie trzecia sprawa — długotrwałych kuracji. Są defekty, jak np. głębokie zmarszczki, czy silnie rozszerzone pory, a szczególniej nadmierna tłustość, łupież i wypadanie włosów, które wymagają szeregu miesięcy, a czasem kilku lat systematycznego leczenia. Przyznaję, że nie jest to rzecz łatwa — wykonywać skomplikowane nieraz zabiegi i nie widzieć żadnej poprawy, czasem nawet w pierwszym okresie kuracji pogorszenie wyglądu. Jeżeli jednak mamy zaufanie do lekarza, który kurację przepisał, musimy wierzyć, że rezultat przyjdzie pewnego dnia tak, jak wiemy, że z malutkiej kulki zalążka owocowego, którego nie podobna ugryźć bez przykrości, wyrośnie piękny, duży, smaczny owoc — trzeba tylko pozostawić mu na dojrzenie właściwy czas. Zmienianie w tych wypadkach sposobu postępowania co kilka dni czy tygodni równałoby się nadgryzaniu coraz to nowego „niedorostka" — wszystkie będą jednakowo niesmaczne; podczas gdy dojrzałe owoce wszystkie jednakowo ucieszą nasze podniebienie. Dla każdej niemal dolegliwości istnieje kilka dobrych metod leczenia, ale każda z nich musi być zastosowana w całej rozciągłości, aby można było ocenić jej wartość.

We własnym interesie pań leży zrozumienie i zastosowanie się do tego podstawowego warunku osiągnięcia dodatnich wyników nie tylko w dziedzinie kosmetyki, ale wszystkich niemal spraw życia.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim
IZIS w Warszawie

Fryzury

Z fryzurą damską jest podobnie jak z kapeluszami. Fryzjerzy i rysownicy tworzą nowości, które się przyjmują lub nie przyjmują. Zdarza się niekiedy, że jakaś moda staje się od razu popularna i trwa z pewnymi odmianami lat kilka, inna czai się zwolna, przyjmowana jest z obawą, zwycięża zaś po pewnym czasie. Bywa i taka, która błyśnie i szybko gaśnie. Zwłaszcza śmielsze, oryginalniejsze pomysły przyjmują się zwykle z obawą i jakby nieufnie.

Najpiękniejsza fryzura i najładniejszy kapelusz mogą być nieodpowiednie dla pewnego typu urody a także niewłaściwe do każdego stroju.

Już na jesieni moda nakazywała czesać się w ten sposób, aby odsłaniać kark i upinać włosy na wierzchu głowy, ale dopiero w karnawale moda ta przyjęła większe rozmiary, nie stała się jednak nigdy bardzo popularna i chwilowo nawet zdaje się przechodzić. Dlaczego? Po prostu dlate-



go, że jest to uczesanie trudne do ułożenia, a także trudne w noszeniu.

W uczesaniu do góry może być Pani bardzo pięknie ,ale układ loków musi być nadzwyczajnie staranny, odpowiedni do owalu twarzy, tył zaś nie może się rozsypywać w bezładnych pasmach drobnych włosów na kark i ubranie. Jest to uczesanie strojne, można powiedzieć wieczorowe, już więc z tego powodu nie odpowiednie na co dzień. Nadaje się za to wybornie do wplatania między loki ozdobnych grzebyków czy klipsów, kokard, kwiatów i piór.

Należy się z tym liczyć, że uczesanie to powróci z jesienią, aby w karnawale zwyciężyć na całej linii, ale to jeszcze sprawa przyszłości, która może kryć w sobie duże niespodzianki.

Tymczasem panie, nie mogące się pogodzić z podczesywaniem włosów na tyle głowy gładko i do góry, wpłynęły na utworzenie się mody kombinowanej. Więc loki z przodu, a nad karkiem wałki czy loki, ułożone od ucha do ucha.

Przez chwilę mogło się wydawać, że przyjmie się moda zbierania włosów nad karkiem i związywanie aksamitką czarną lub spinane klamrą. Jest to uczesanie bardzo miłe, niestety, nazbyt pensjonarskie i tylko dla bardzo młodych osób odpowiednie.

Za to zwinięcie węzła nad karkiem przyjmie się prawdopodobnie dość szeroko, chociaż do tegorocznych kapeluszy siedzących na czubku głowy podstawa z loków wydaje się wprost konieczna. Możemy zatem wybierać i czesać się rozmaicie w zależności od toalety, kapelusza i typu urody.

Dnia 10-go lutego odbył się w Warszawie tradycyjny bal cechu fryzjerów. Była to prawdziwa rewia — konkurs artystycznych, modnych fryzur. Uczesania stające do konkursu musiały być wykonane na miejscu i pomyślane indywidualnie, jakkolwiek oparte na ostatnich wskazówkach sztuki fryzjerskiej w Europie.

Wśród 19 pań, stających do konkursu większość była uczesana do góry, jakkolwiek włosy nie zawsze podniesione były prosto od karku ku górze, ale bardzo często szły zebrane razem, niejako od ucha do ucha, aby potem układać się w loki od skroni do skroni.

Przy okazji skorzystajmy z uwag, jakimi nas darzy wiedza mistrzów fryzjerskich.

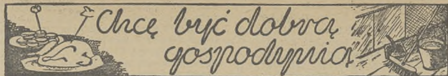
Każda z nas po bytności u fryzjera albo nie śmie tknąć zupełnie ułożonych loków, albo zniecierpliwiona sczesuje wszystko razem do tyłu, burząc nieraz pracę kilku godzin.

Otóż czy Pani była u fryzjera, czy uczesała się sama, dopóki zależy jej na tym, aby, o ile to możliwe, nie zburzyć całej kompozycji, musi czesać włosy partiami, zawsze w kierunku jak są w danym miejscu ułożone fale czy pukle, pomagając przy czesaniu ręką do właściwego zwinięcia się loków.

Na koniec jeszcze uwaga. Trwała ondulacja wymaga ułożenia włosów, czego się często zaniedbuje. Jeżeli włosy po prostu rozczeszemy, tworzy się sucha szopa wcale nieestetyczna. Toteż po rozczesaniu należy włosy pozbierać w większe pukle i ułożyć przy pomocy odrobiny brylantyny.

A wreszcie nowina z rynku fryzjerskiego. Wynaleziono sposób trwałego ondulowania włosów siwych bez przyżółcania, co tak zniechęcało starsze Panie od stosowania tego zabiegu.

Ama.



Niebezpieczeństwa pracy w gospodarstwie domowym

Każda praca kryje w sobie możliwości spowodowania uszkodzeń fizycznych u osoby pracującej. Nie jest ich pozbawiona i praca przy gospodarstwie domowym. Każdy niezręczny ruch, przeoczenie zabezpieczenia stołka, drabinki, czy innego sprzętu, na który się wspinamy, może spowodować upadek, a z nim nieprzewidziane skutki. Niekontrolowany hak lub sznur mogą spowodować oberwanie się ciężkiego lustra, czy obrazu.

Nieroztropnie roznlecany ogień, nie tylko w piecach, lecz nawet pod kuchenną płytą może stać się przyczyną poparzenia, zniszczenia posadzki, a nawet pożaru.

Nie mówi się już o niewiarogodnie lekkomyślnych sposobach przyrządzania domowych past do podłóg na ogniu, które setki razy powodowały wypadki śmiertelnego poparzenia.

Każde zbliżenie się do ognia, do rozgrzanego garnka, do piecyka, w którym coś się piecze; każde nierozważne lub bezmyślne uchwycenie tasaka, siekierki czy zwykłego noża — grozi niebezpieczeństwem okaleczenia.

Praca domowa jest powszednia — i właśnie dzięki temu zżyłyśmy się z nią i nie doceniamy jej niebezpieczeństw. I dlatego, tym bardziej może należało by zreformować wewnętrzną postawę psychiczną kobiet w stosunku do tych niebezpieczeństw. Nie mamy tu na myśli przeceniania ich grozy. Bynajmniej. Raczej liczenie się z ich istotą i umiejętne oraz świadome ich unikanie.

Uniknąć niebezpieczeństw w pracy codziennej przy gospodarstwie należy przez *zapobieganie* możliwości wywoływania wypadków. Do tego potrzebne są: rozwaga, przewidywanie, opanowanie, oraz przygotowanie teoretyczne i praktyczne do wykonywanych czynności osoby pracującej.

Są jednak pewne dziedziny zajęć gospodarskich, gdzie niebezpieczeństwo czai się ukryte, a zapobiegnięcie mu wymaga czegoś więcej poza wyżej wymienionymi warunkami. Tę sferę niebezpieczeństwa pracy wprowadziła elektryfikacja gospodarstw domowych.

Czyż wobec tego należy się wyzbyć z domów elektryczności? Wcale nie. — Trzeba ją tylko należycie poznać, aby móc nią się z całą świadomością, a co za tym idzie i bezpieczeństwem — posiłkować.

Przystosowanie elektryczności do posług codziennych jest największą zdobyczą techniczną w dziedzinie gospodarstwa domowego. Zapewnia idealną czystość, największą szybkość wykonania danej czynności, daje najlepszy wynik pracy. Przy czym maksymalnie zaoszczędza fizyczny wysiłek osoby pracującej, ogranicza się do najmniejszej przestrzeni działania, powodując jednocześnie minimalne koszty.

Wiele rzesz ludzkich posiłkuje się elektrycznością na każdym kroku. To sprawia, że ci ludzie posiłkują się nią *machinalnie*, nie doceniając ani jej wygody (póki mają elektryczność do swego rozporządzenia), ani jej niebezpieczeństwa. A przecież nieostrożne lub nieumiejętne obchodzenie się z elektrycznością tylokrotnie bywało już powodem nieoczekiwanych katastrof, porażeń, pożarów itp.

Sprawą pierwszorzędnej wagi jest przede wszystkim świadomość w jakich okolicznościach możemy stać się mimowolnymi sprawcami nieszczęścia. Przytoczenie kilku klasycznych przykładów znakomicie ułatwi orientację. Jak wiadomo, ciało ludzkie jest doskonałym przewodnikiem elektryczności. W zależności od siły przepływającego przezeń prądu elektryczność wyrządzić może człowiekowi większe lub mniejsze obrażenia.

Organizm ludzki wytrzymuje do pewnej określonej granicy siłę napięcia elektrycznego, po przekroczeniu której porażenie bywa śmiertelne i działa piorunująco. Odnosi się to, jak ostatnie badania naukowe wykazały, do prądu o niezbyt wysokim napięciu. W wypadkach łagodniejszych porażenia objawiają się częściowym paraliżem lub zanikiem chwilowym lub całkowitym poszczególnych zmysłów, zazwyczaj najsłabszych w danym organiźmie.

Aby uniknąć podobnych niebezpieczeństw, trzeba uważać aby nigdy nie spowodować tzw. „krótkiego spięcia", którego „uziemienie" prowadziłoby poprzez organizm człowieka. Dlatego nie należy korzystać *z telefonu* w czasie burzy lub bodaj suchych wyładowań atmosferycznych. Lecz nie tylko wtedy telefon jest zdradliwy i niebezpieczny. Tak wiele pań lubi uprzyjemniać sobie chwile porannej *kąpieli* — rozmową telefoniczną ze znajomymi.

Otóż trzymanie słuchawki przy uszach i współrzędne kręcenie kurków wodociągowych może spowodować porażenie. Naciśnięcie mokrym palcem *dzwonka elektrycznego* umieszczonego nad wanną, i jednoczesne dotknięcie nogą czy drugą ręką kurków lub metalowych oprawek rur kanalizacyjnych, znajdujących się w wannie, bywa również niekiedy śmiertelne. Dlatego najlepiej w pokoju kąpielowym nie instalować nigdy dzwonków elektrycznych, a posługiwać się ręcznymi.

To samo da się zastosować *do aparatu radiowego*. Istnieją osoby, które potrafią jednocześnie rozmawiać przez telefon, drugim uchem łowiąc na słuchawki koncert nadawany w Polskim Radio. Osobom tym należy poradzić, aby zrezygnowały z niebezpiecznego przyzwyczajenia i jak najszybciej zainstalowały u siebie głośnik. Wtedy nic nie będzie stało na przeszkodzie jednoczesnemu słuchaniu radia podczas telefonicznej rozmowy. Często się też zdarza paniom domu, że czynności gospodarskie wykonują ze *słuchawkami* na uszach.

Przy monotonii pracy domowej jest to niekiedy jedyna rozrywka. Wtedy należy jednak uważać, aby nie posiłkować się współrzędnie żadnym *zelektryfikowanym narzędziem pracy*. Nie można włączać lampy elektrycznej, wkręcać żarówki, prasować elektrycznym żelazkiem, pracować elektryczną froterką lub odkurzaczem itp.

Poczciwe *radiatory*, tak często teraz zastępujące piece w nowobudowanych domach mieszkalnych, też grożą nam niebezpieczeństwem. Gdy, jeżdżąc po pokoju elektryczną froterką lub odkurzaczem, oprzemy się jedną ręką o kaloryfer, a drugą ujmiemy maszynę i to w dodatku w jej metalowych częściach, możemy wywołać przykre następstwa. To samo spowoduje aparat do suszenia włosów lub elektryczne rurki do włosów. Tym więcej, że często w pobliżu toalety, przy której umieszczony jest elektryczny kontakt, znajdują się owe niepozorne, a tak groźne radiatory. Te i setki podobnych im nieostrożności popełniamy bezkarnie tysiące razy. I dlatego bagatelizujemy sobie zarówno niebiezpieczeństwo, jak i wszelkie przestrogi. A jednak taka źle pojęta brawura może przy specjalnie „sprzyjającym" zbiegu okoliczności wywołać w naszym życiu poważne, a nawet katastrofalne powikłania. Jednak mimo wszystko niebezpieczeństwo grożące nam od siły prądu nie powinno zrażać nas do posiłkowania się elektrycznością.

Przeciwnie — powinno zachęcić szerokie masy profanów do należytego zaznajomienia się z jej właściwościami, aby tym pewniej i niezawodniej można się było elektrycznością posługiwać na co dzień.

Na tym kończymy omawianie spraw związanych *z organizacją* prac domowych, z kolei przejdziemy do drugiej niemniej ważnej umiejętności o charakterze wybitnie administracyjnym — *do prowadzenia domu*.

Maria Ankiewiczowa

Tytuły

Pierwsze sejmy niepodległej Polski zniosły tytuły rodowe, pozostało jednakże wiele tytułów naukowych, służbowych, zawodowych i innych, które na każdym kroku komplikują obcowanie z ludźmi. Do tytułów tych, niektórzy ludzie przywiązują bardzo wielką wagę i wiele osób uważałoby za rzecz niestosowną i wysoce niewłaściwą nie wymieniać zawsze i wszędzie należnego komuś tytułu. Tytułomania ta, dochodząca nieraz do śmiesznej przesady jest zwykle wynikiem próżności i przeceniania swej ważności i znaczenia, to też stale jest wyśmiewana jako przedmiot humorystycznych anegdotek.

Wśród ludzi dobrze wychowanych nie używa się wciąż w rozmowie tytułów, które można wtrącić tylko od czasu do czasu. W stosunkach urzędowych do wice-dyrektora mówi się „panie dyrektorze" tak samo jak i w sferach wojskowych do podporucznika czy podpułkownika — „panie poruczniku", „panie pułkowniku", a mając do wyboru kilka tytułów wybieramy zawsze najzaszczytniejszy. Ale nawet najwyższych tytułów należy używać umiarkowanie. Mówiąc do starszych kobiet mężczyźni używają tytułu ich męża a więc: pani prezesowo, pani generałowo i t. p., kobiety mogą posługiwać się takim zwrotem tylko w stosunkach bardzo oficjalnych lub przy zachodzącej dużej różnicy wieku. Nigdy jednakże nie można mówić: pani porucznikowo, pani radczyni, pani doktorowo i t. d., a tego rodzaju tytułowanie się w obcowaniu towarzyskim ludzi jednej sfery jest zupełnie niedopuszczalne. Wprawdzie kariera i stanowisko męża jest bardzo częstą zasługą żony: warunków jakie stwarza mu w domu, jej taktu i umiejętności życia z ludźmi, a nadewszystko przedziwnego talentu usuwania się w cień wtedy gdy zajdzie tego potrzeba — ale tego w towarzystwie nie wypada wymawiać! Panie w rozmowie między sobą używają formy „pani" z dodaniem imienia o ile nie zachodzi zbyt wielka różnica wieku czy stanowiska, która upoważnia tylko kobietę starszą do zwracania się z imienia, podczas gdy młodsza używa formy „pani" lub z dodaniem tytułu. Nie powinno się też nigdy a zwłaszcza do pań zwracać po nazwisku, tak samo jak i używać formy „panie szanowny" — gorsze od tego może być tylko mówienie: panie A, panie Ce... O osobach trzecich w ich obecności mówi się jednak zawsze pan lub pani z dodaniem nazwiska lub tytułu. Nawet choćbyśmy byli z kimś tak zaprzyjaźnieni, że jesteśmy z nim po imieniu, musimy odzywać się o nim bardziej ceremonialnie o ile w towarzystwie znajdują się ludzie obcy lub mniej nam znani. O dzieciach: mój syn, moja córka. Mówiąc do obcych o zamężnej córce dodaje się jej nazwisko, jednakże żadnych tytułów dodawać nie należy. W ogóle mówiąc o kimkolwiek z rodziny nie wymienia się jego tytułu, tylko nazwisko i stopień pokrewieństwa.

Mówienie pan i pani z dodaniem imienia jest przywilejem dobrych znajomych i młodzieży między sobą przy pobieżnej tylko znajomości. Młody człowiek nie może jednakże nigdy zwrócić się w ten sposób do znacznie starszego pana a tym więcej pani. Forma „panie kolego" spotykana w stosunkach koleżeńskich i akademickich nie jest przez wszystkich uznawana jako niezgodna z duchem języka polskiego, podobnie jak zwrot „wy", który jest bardzo mało elegancki. Tytuł mistrza nadaje się znakomitościom z świata artystycznego w dowód wielkiego uznania, nie można go jednak nigdy łączyć z słowem „pan".

Wprawdzie tytuły rodowe oficjalnie są w Polsce zniesione, jednakże z przyzwyczajenia używa się ich nieraz w stosunku do osób starszych. Osób młodych nie można nigdy tytułować ani przy prezentacji ani w rozmowie.

Zbytnia ceremonialność w życiu tak samo jest nie wskazana jak zbytnie poufalenie się. Mówienie sobie po imieniu jest dowodem sympatii i przyjaźni, dlatego trzeba być wstrzemięźliwym w proponowaniu t. zw. „Bruderschaftu", który upoważnia zawsze do większej zażyłości i poufałości. Zanim więc damy komuś te prawa, trzeba się dobrze zastanowić czy na to zasługuje i czy nie będziemy tego kiedyś żałować. W razie różnicy wieku mówienie po imieniu proponuje osoba starsza, mężatka pannie i człowiek żonaty nie żonatemu; przy wzajemnej szczerej sympatii ceremonii tych można zaniechać, trzeba jednakże zawsze wyczuć czy nasza propozycja mówienia sobie po imieniu będzie chętnie przyjęta, by nie narazić się na odmowę, choćby podaną w jak najdelikatniejszej formie.

Lata niewidzenia często zacierają wiele odcieni niegdyś poufalszych wywołując kłopotliwe sytuacje przy spotkaniu dawnych kolegów i znajomych z których jeden zajmuje skromne stanowisko, drugi zaś stał się dygnitarzem. O ile jesteśmy młodsi rangą i wiekiem rozpoczynamy rozmowę na „pan" czy „pani", a jego lub jej rzeczą będzie wrócić na dawną formę zażyłości — czy też na zawsze o niej zapomnieć. To liczenie się z sytuacją i jakością zajmowanego stanowiska ma w sobie coś przykrego i bezsensownego, są to bowiem częste rzeczy przypadku i nie świadczące o prawdziwych walorach człowieka. Trzeba jednakże pamiętać, że pewna oficjalność i rezerwa w stosunku do ludzi pod jakimkolwiek względem lepiej sytuowanych jest u ludzi dobrze wychowanych probierzem ich wysokiej godności osobistej i obawy przed posądzeniem o narzucanie się. Przeciwnie znów ludzie kulturalni nigdy nie dają odczuć innym swej wyższości z racji zajmowanego stanowiska, lecz gdy chcą zachowują zawsze grzeczną rezerwę nie dopuszczającą nawet myśli o możności spoufalenia się.

I. Grz.

Higiena dziecka

I. Pokój dziecinny

Następnie ważnym sprzętem jest wysoka komoda o trzech pionowych ścianach ochraniających blat, aby dziecko przy przewijaniu nie spadło, lub nie postrącało przedmiotów, znajdujących się na komodzie. Mebel musi być wysoki, aby osoba przewijająca nie schylała się, to utrudnia sprawność pracy; musi być w swojej dolnej części podzielony na pół: z lewej np. szafka z półkami na pieluszki, które można później wyjąć i przeznaczyć półki na zawieszanie sukienek i płaszczyków, prawa strona będzie zawierała szuflady na koszulki, kaftaniki, sweterki. Górna szufladka przeznaczona jest na przybory toaletowe. Na wierzchu komody kładzie się kocyk poczwórnie złożony o specjalnie dopasowanej poszewie, lub — co lepiej — poduszkę z suchej sieczki lub trawy morskiej w ceratowej poszewce, która to poduszka służy do namydlania niemowlęcia przed kąpielą, a po osuszeniu ceratki, w ciągu dnia okrywa się ją prześcieradełkiem i służy do przewijania. Przewijanie w łóżeczku jest niewygodne, zawsze lepiej dziecko wyjąć zeń, ułożyć na komodzie, w której są pieluszki, puder, wazelina itp.. Nieduży stolik z dolną półeczką lub tak zw. szafką nocną przeznaczamy na te przybory toaletowe, które nie mieszczą się w szufladzie, np. wata w szklanym zamkniętym słoju, miseczki, może też stać butelka, smoczek w suchej, przykrytej od kurzu szklance itp.

Na dole może być maszynka spirytusowa i spirytus (to oczywiście w mieszkaniach, gdzie nie ma gazu) i rondelek. Niezbędny we wzorowym pokoju dziecinnym sprzęt jak waga, musi ze względu na swój ciężar stać na silnym meblu. Najsolidniejszym jest zwykle komoda, ale można dla wygody zrobić inaczej, gdyż na komodzie może być ciasno, gdy będziemy się zabierali do codziennej kąpieli małego. Zamiast niedużego stolika na przybory, polakierujemy na biało zwyczajny stół kuchenny, na nim umieści się wagę, z drugiej strony maszynkę i wymienione przybory toaletowe. Dwa lub trzy krzesła, stołeczek pod nogi (potrzebny do wygodnego siedzenia przy karmieniu piersią), oraz wanienka na wysokim stojaku dopełnią umeblowania. Jeżeli z dzieckiem sypia matka lub opiekunka, to wstawiamy metalowe, biało lakierowane łóżko, które zakrywa się na dzień białą kapą. Łóżko to w żadnym wypadku nie może służyć do przewijania dziecka, ani nie wolno brać dziecka na noc do tegoż łóżka starszej osoby. Okna nie zasłaniamy, wystarcza roleta (nie ciemna) aby zbyt wczesne słońce nie budziło małego, jeśli pokój wschodni, lub, by latem, nie nagrzewało za mocno pokoju, gdy ma wystawę południową.

Dla ozdoby wystarczają zaś lekkie białe firanki, które raczej wiszą na ścianie przy oknie, niż na szybie, lub po prostu biała falbana namarszczona na drewnianym, lekkim wałku. Nie trzeba dodawać, że firankę pierzemy często. Przy łożku nie umieszczamy firaneczek, są one tylko zbiornikami kurzu, a tamują dostęp powietrza.

Podłogę zaciąganą czy też posadzkę froterujemy raz na tydzień i zmiatamy na wilgotno, podłogę niemalowaną — szorujemy, ale z uwagą, aby nie zaprowadzić wilgoci w pokoju dziecka. Dywany są nie do pomyślenia, jeśli jednak dziecko jest większe, raczkuje, chodzi, bawi się na podłodze, a przy tym mieszkanie jest np parterowe, lub pokój nad bramą, przez co podłoga chłodna, wówczas można rozkładać na zimę niezbyt gruby kocyk, najlepiej mieć dwa na zmianę, aby można je swobodnie prać, trzepać, wietrzyć.

Z biegiem czasu, gdy dziecko zaczyna zabierać się do chodzenia, bardzo dobry jest kojec, tzn. drabinki złączone w czworobok, stanowiące zagrodę do zabawy, pełzania. Ustawiamy go na kocu. Wysokość ścianki robimy, mniej więcej na wysokość dziecka, rozstawienie szczebli drabinek niezbyt szerokie, aby dziecko nie przesunęło przez nie główki i nie uwięziło jej.

W ustawieniu mebli w dziecinnym pokoju kierujemy się tym, aby łóżeczko miało możliwie jak najrówniejszą temperaturę, to znaczy nie stawiamy go ani zbyt blisko pieca czy kaloryferu, ani okna. Dbamy o to, aby światło słoneczne jaskrawo nie świeciło w oczy dziecku, to znaczy stawia-

my je tyłem do okna, ale to nie znaczy, że je uczymy spać w zaciemnionym pokoju, chodzi tylko o to, żeby rozwijające się zmysły nie otrzymywały zbyt ostrych wrażeń. W tym celu też malujemy ściany gładko, olejno na łagodne, jasne, a nie jaskrawe barwy, nie zawieszamy ich obrazkami póki dziecko malutkie, za wyjątkiem świętego obrazka nad łóżeczkiem.

O ile ze względów oszczędnościowych chcemy przystosować posiadane już meble dla dziecka, to można komodę zastąpić stołem, a szuflady na bieliznę—szafką. Rzecz zrozumiała, że oba te meble lakieruje się na jasno, a jeśli szafka posiada jakieś ozdoby na wierzchu, co się starym meblom zdarza, to je usuwamy, aby nie gromadziły w uchyłkach kurzu, a zresztą wyglądałyby na białym meblu trochę zabawnie i nie na miejscu.

W uzupełnieniu wymienionego urządzenia, o ile mieszkanie nie posiada łazienki, lub łazienka jest daleko od pokoju maleństwa przy drzwiach, musi być umywalnia, nad nią wieszak na ręczniki i fartuch, który osoba pielęgnująca niemowlę wkłada na siebie, wchodząc do pokoju, po czym zawsze myje ręce, zanim się zbliży do niemowlęcia.

Wanienka niekoniecznie musi stać w pokoju, jeśli łazienka duża, to tam ją można umieścić, jeśli jednak nie jesteśmy zupełnie pewni, że nie będzie komu innemu i do czego innego służyła, lepiej niech osuszona i okryta stoi w pokoju dziecinnym. Natomiast nie może stać tam kosz z brudną bielizną dziecka, którą niezwłocznie wynosimy i pełny nocniczek. Czysty natomiast i dokładnie umyty, po każdym użyciu musi mieć swe miejsce np. na dole w szafce nocnej.

(d. c. n.)

B. S.

Towaroznawstwo

SERY

Sery otrzymujemy z twarogu, czyli, ściślej biorąc, z mleka krowiego, owczego i koziego. Jak powstaje twaróg powiedziane było wyżej, podkreślaliśmy również znaczenie jego jako pełnowartościowego białka zwierzęcego, mogącego zastąpić mięso. Czy mamy do czynienia z twarogiem z mleka pełnego, czy zbieranego, nie zmniejsza to wartości jego jako białka, tłuszcz możemy uzupełnić przez dodatek śmietany, względnie masła, żółtek i tp., w zależności od tego co z twarogu robimy. Poza białkiem sernik — kazeina zawiera sporą ilość tak potrzebnego organizmowi fosforu.

Sery przerobione z twarogu są na ogół biorąc pokarmem wysoko wartościowym, powszechnie znane, w dobrym gatunku sery, jak *holenderski*, sprzedawany w kulach ważących około 2 kg, o powierzchni zabarwionej na czerwono, *litewski* — ostrzejszy od poprzedniego ale dość podobny, *tylżycki* od poprzedniego dwukrotnie i więcej cięższy w kształcie kręga, oraz ser *trapistów* w małych krążkach, mają niewielkie oczka wilgotne w środku. Ser *szwajcarski* w dużych kręgach ma oczka duże, tak że się w niektórych może zmieścić palec. Ser holenderski zwany także edamskim, szwajcarski i trapistów są łagodne, litewski i tylżycki są ostrzejsze, podczas dojrzewania na skutek specjalnych zabiegów zachodzą w nich pewne przemiany wpływające na smak i zapach.

Są to sery u nas najpospolitsze, nie możemy bowiem wymieniać wszelkich gatunków, zwłaszcza zagranicznych, mało używanych przez szerszą publiczność.

Wspomnieć należy o serze szwajcarskim oryginalnym, do którego nasz jest podobny, oraz o *parmezanie*, którego nie jadamy choćby dlatego, że jest twardy tak, że ani krajać, ani ugryźć go nie można. Używa się go w stanie utartym, jako posypka lub też do podniesienia smaku potraw, sosów, beszamelu itp.

Nasz ser *ziołowy* jada się również tylko utarty, zapach swój zawdzięcza on domieszce ziół, głównie zaś soku wyciśniętego z chrzanu.

Nie chodzi nam tutaj o zapoznanie się ze wszystkimi gatunkami serów, idzie raczej o zwrócenie uwagi na ich właściwą wartość i znaczenie.

Ser pochodzący z pewnego źródła, tłusty czy półtłusty, posiadający cechy właściwe swemu gatunkowi jest pokarmem cennym dla człowieka zdrowego, dla chorych nie zawsze dosyć strawnym, ostre zaś bywają nawet drażniące, tak, że, o ile podsycają apetyt, w stanie zdrowia normalnym, przy niektórych chorobach są zabronione.

Ważniejszym zagadnieniem są jednak sery topione, co do których publiczność zupełnie prawie jest nieuświadomiona, z ogromną dla siebie szkodą.

Od kilku lat rozpowszechniło się bardzo użycie małych, elegancko opakowanych serków, dających się wygodnie dozować, podawać, smarować i uchodzących za pożywienie nie tylko równe wyżej wymienionym serom, ale nawet więcej wartościowe, gdyż specjalnie starannie przygotowane. Podawane często procentowe dane co do zawartości tłuszczu wydawały się zadawalające.

Rzecz się jednak ma tak, że te procentowe dane dotyczą suchej masy sera, nie zaś sera powstałego po przetopieniu jako całości. Do przetapiania służą sery w ogóle gorsze, niezupełnie udałe, mogłoby to przy umiejętnym i sumiennym przerobie dać jednak dobre rezultaty, gdyby nie to, że wytwórcy, korzystając z faktu, że białko wsysa w siebie z łatwością duże ilości wilgoci, do serów tych wprowadzają tyle wody, że procent tłuszczu spada średnio na 6—7%, a otrzymany produkt posiada minimalną wartość odżywczą, co jest tym gorsze, że publiczność, wprowadzona w błąd, kupuje te serki jako pożywne sery, zastępując nimi jaja, mięso z ciężką stratą dla odżywiania.

Sprawa pogarsza się jeszcze o tyle, że do serów tych dodawane bywają środki konserwujące. Dlatego musimy się liczyć z tym, że serki śmietankowe, smarujące się łatwo, pięknie owijane, nie stanowią pożywienia wartościowego.

Wracając do serów, o których była mowa na początku, sprzedawanych z bryłą, należy zwrócić uwagę, aby owe kule czy kręgi były równe, foremne nie spękane, to jakkolwiek pęknięcie mogło nastąpić zupełnie przypadkowo, stanowi ono jednak drogę dla zanieczyszczeń. Skórka powinna być dość elastyczna, jednolita, a szczególniej nie zdradzać żadnych wzdęć, wskazujących na zachodzące wewnątrz niepożądane procesy.

Ważnym jest bardzo, aby barwa sera, jego wilgotność, jakość dziurek, smak, zapach, były znane nam jako normalne. Wszelkie odchylenia wskazują albo na to, że ser jest wadliwie przygotowany, albo że się psuje. Konieczne tu jest pewne doświadczenie, zwłaszcza jeżeli chodzi o sery zagraniczne, dojrzewające w sposób specjalny, mogący dla nieuświadomionych mieć cechy jak gdyby zepsucia.

Sery, które mają skłonność do wysychania dadzą się przetrzymywać dłużej, tracą wprawdzie dużo ale można je użyć do utarcia w zastępstwie drogiego parmezanu, zwłaszcza z uschniętych kawałków sera ostrego i łagodnego, otrzymujemy kombinację bardzo dobrą. W stanie świeżości sery w kulach i kręgach trzymają się w przechowaniu chłodnym, umiarkowanie suchym około 3 tygodni, w temperaturze + 5+7°C.

A. W.

Ziemie wschodnie proszą o lekarzy

Podczas gdy w Warszawie młodzi lekarze przymierają nieraz głodem, pracują prawie darmo a nawet przerzucają się do innych zawodów — Ziemie Wschodnie błagają o lekarzy. I to nawet nie o takich, którzy za grosze dla idei będą pracować — ale o ludzi, którzy przyjechaliby zająć czekające na nich, płatne i to dobrze płatne posady. Stanowisko lekarza, który bierze 250.—, 300.— zł. stałej pensji, dostaje mieszkanie, opał, światło i prócz tego może praktykować prywatnie — to początek konieczny dla młodego medyka, który zdobył dyplom i szuka praktyki.

Nie wielu jednak to rozumie i nie wielu decyduje się na wyjazd. Kurczowo trzymają się wielkich miast — a przede wszystkim Warszawy, nie mogąc się zdobyć na tak wielkie „poświęcenie". Ale tu o żadne poświęcenie nie chodzi. Prosta kalkulacja kupiecka wykazuje ile można „zarobić" na takiej prowincjonalnej posadzie.

Do Towarzystwa Rozwoju Ziem Wschodnich napływają ciągle listy z Polesia, Wołynia, Nowogródczyzny — wołające po prostu o lekarzy.

Wydziały powiatowe, Ośrodki Zdrowia, Spółdzielnie Zdrowia — wyznaczają stałe pensje, przygotowują mieszkanie i — czekają. Ale młodzi medycy się nie śpieszą nawet po zarobek.

Jedną z miejscowości, która jak najprędzej potrzebuje lekarza jest „Młynek" na Polesiu, gdzie T.R.Z.W. wybudowało t. zw. „Dom Akademika" w którym corocznie odbywają się obozy. Młodzi medycy spędzający tam wakacje prowadzą na wielką skalę społeczną pracę sanitarno-leczniczą, frekwencja chorych dochodzi do 2.000, ale trwa to tylko podczas dwóch miesięcy w lecie. Poza tym przez cały rok wszystkie okoliczne wsie pozbawione są zupełnie opieki lekarskiej. Do najbliższego lekarza w Pińsku jest 80 klm. końmi, lub 230 koleją.

Dom w Młynku, zbudowany na wzgórzu, obszerny, nowocześnie urządzony stoi właściwie poza letnimi obozami cały rok pusty. Odwiedzają go wciąż okoliczni wieśniacy, dopytując się, czy lekarz czasem tu nie przyjedzie. Dom ten posiada doskonałe warunki zdrowotne na utworzenie z niego Ośrodka Zdrowia. Znalazłyby się i subwencje na utworzenie i utrzymanie tak ważnej placówki.

Szlak krzyżykowy trójbarwny do przybrania bluzek, sukien, serwet, ręczników, fartuszków i t. p. Kolory - kratki czarne, brązowy ze złotawym odcieniem, krzyżyki — żółto-złote, punkty — kolor pomarańczowy, tło niebieskie. Na tle cytrynowym ładnie będą odbijały barwy następujące: kratki pełne — kolor szaro niebieski, krzyżyki — szafirowy, czarne punkty robimy kolorem brązowym złocistym. Na szarym płótnie damy czarną kratkę barwą ciemnobrązową, krzyżyki czerwone, punkty szafirowe. Zresztą wszelkie kombinacje są dowolne.

Ostry gościec stawowy i związane z nim powikłania

Wielostawowy ostry gościec, zwany również ostrym reumatyzmem jest chorobą wywoływaną przez dotąd bliżej nie znany nam zarazek chorobotwórczy. Przeważnie momentem sprzyjającym wystąpieniu objawów gośćcowych jest przeziębienie, w następstwie którego rozwija się stan zapalny migdałków — czyli tak zwana angina. Rzadziej gościec stawowy występuje po katarze nosa — stanowiącym wówczas niejako wstęp do rozwoju właściwej choroby.

Gościec stawowy w swej postaci ostrej zazwyczaj obejmuje kilka stawów — bądź stopniowo — bądź też jednocześnie, stąd też określamy go jako wielostawowy — obejmujący wiele stawów i to przeważnie rąk i nóg. Objawy gośćcowe występują bądź w czasie trwania — bądź w kilka dni po przebytej anginie, lub katarze nosa. Wśród zwyżki temperatury — przeważnie znacznej, przekraczającej nieraz 39°C, bardzo złego samopoczucia — pojawiają się obrzęki stawów rąk lub nóg, bądź jednych i drugich jednocześnie. Obrzękły staw jest bardzo silnie bolesny na dotyk, skóra ponad nim zaczerwieniona, błyszcząca; wykonywanie jakichkolwiek ruchów w chorym stanie jest ze względu na nadzwyczaj silny ból całkowicie niemożliwe. Nawet w okresie trwania wysokiej gorączki, chorzy na ostry gościec stawowy są skłonni do bardzo obfitych potów — bez stosowania środków napotnych. Po kilku dniach bolesność i obrzęk chorych stawów zmniejsza się, ale nieomal jednocześnie w innych stawach pojawiają się te same dolegliwości, a jednocześnie gorączka która zaczęła opadać — ponownie zwyżkuje. Tego rodzaju przerzucanie się choroby z jednych stawów na drugie trwa przeważnie kilka tygodni, a nieraz przeciąga się ponad 10 tygodni choroby. Kolejność, w jakiej obrzmiewają stawy, nie daje się dokładnie ustalić, pewnego typu w zajęciu stopniowym poszczególnych stawów w większości przypadków nie stwierdza się.

Leczenie gośćca stawowego polega przede wszystkim na podawaniu w dość dużych ilościach preparatów zawierających salicylaty, jednocześnie chcąc dać ulgę choremu — robi się opatrunki na obrzękłe stawy — przeważnie z maści ichtyolowej bądź też nakłada się na nie kompresy rozgrzewające (pod ceratkę). Przez cały czas choroby dieta przy użyciu pokarmów lekko strawnych, w okresach wysokiej gorączki bezmięsna. Zaleca się dużo jarzyn i owoce surowe. Chory powinien być pod obserwacją lekarza, gdyż jednym z najczęstszych powikłań gośćca stawowego, niejednokrotnie występującym od samego początku choroby, jest zapalenie wsierdzia, to jest błony wyściełającej wnętrze komór i przedsionków serca, przez które krew zostaje przepychana skurczami mięśnia sercowego. Zapalenie wsierdzia nieomal z reguły daje w następstwie stale utrzymującą się wadę serca, nieraz będącą przyczyną śmierci chorego w kilka, najdalej kilkanaście lat — po przebytym gośćcowym zapaleniu wsierdzia.

Wystąpienie tego powikłania nie jest bynajmniej wskazaniem do zaprzestania dalszego leczenia salicylatami, a wręcz odwrotnie wymaga go bezwzględnie. Dość powszechnie rozprzestrzenione mniemanie jakoby salicylaty były szkodliwe na serce jest zupełnie błędne. Chorzy na gościec stawowy z jednoczesnym zapaleniem

wsierdzia muszą być specjalnie troskliwie pielęgnowani. Zaleca się im jak najdłuższe leżenie w łóżku, oraz dłuższy okres zupełnego zaniechania pracy zawodowej, zaś dla młodzieży szkolnej — przerwanie nauki na około ½ roku.

Spośród innych częstszych powikłań gośćcowych wymienić należy wysiękowe zapalenie opłucnej. W razie gdy w opłucnej mieści się dużo płynu, zachodzi konieczność umieszczenia chorego w lecznicy lub szpitalu. Wysiękowe zapalenie opłucnej jest następstwem gośćcowego zakażenia tej błony, otaczającej płuca i poza tym wyściełającej od wewnątrz klatkę piersiową. Jednocześnie z wysiękiem opłucnowym może wytworzyć się również płyn wysiękowy pomiędzy sercem a otaczającym je luźno workiem osierdziowym. Jest to komplikacja bardzo poważna i wymaga bezwzględnego umieszczenia w szpitalu dla przeprowadzenia odpowiedniego leczenia.

Następstwem przebytego ostrego gośćca stawowego nie zawsze — lecz względnie często bywa gościec przewlekły. Ten rodzaj choroby stawów może być bądź wynikiem przebytego gośćca ostrego, bądź samoistnie, od początku samego występuje nieostro, bez wzniesień temperatury, przy tym bolesność bywa w stawach bez porównania mniejszą.

O następstwach, wynikających z powikłań sercowych przy ostrym gośćcu stawowym, wspominaliśmy powyżej.

Po przebytym ostrym zapaleniu stawów chory powinien być szczególnie dobrze odżywiany. Dieta obfitująca w nabiał, jarzyny i surowe owoce i w tych wypadkach ma pierwszeństwo przed dietą przeważającą w pokarmy mięsne. Co się tyczy okresu rekonwalescencji pod względem leczniczym, to pobyt i kuracja w zdrojowiskach tego rodzaju jak Ciechocinek, Inowrocław, Iwanicz, Busko lub Rabka bywa w wielu przypadkach wskazany, niezbędne jest jednak pod tym względem zasięgnięcie opinii lekarza, który opiekował się chorym od początku choroby.

Dr I. B.

Gimnastyka poranna

V.

1. Ćwiczyć 3 kroki biegu w miejscu na przemian z 3 podskokami obunóż również w miejscu. Powtórzyć 6 razy.

2. Wsparłszy ręce o poręcz krzesła, ćwiczyć przysiady. Na raz — stanąć na palcach, na dwa — wykonać przysiad, na trzy — prostując nogi powrócić do pozycji poprzedniej, na cztery — opuścić się na całe stopy. Wykonywać wolno w pozycji starannie wyprostowanej. Przećwiczyć 6 razy.

3. Stanąć w postawie zasadniczej. Ćwiczyć klaśnięcie dłońmi z przodu i z tyłu. Ramiona opuszczone wzdłuż tułowia. Na raz — klasnąć dłońmi z przodu, na dwa — wymach obu ramion do boku, na trzy — klaśnięcie z tyłu z jednoczesnym skłonem tułowia w tył, na cztery — powrót do pozycji początkowej. Wykonać 10 razy.



Ćwicz. 2.

4. Ćwiczenie równowagi. Stanąć na jednej lekko ugiętej nodze, ramiona wyciągnąć w bok a drugą nogę do tyłu, tak, aby tworzyła z tułowiem linię prostą. Wytrzymać chwilę w tej pozycji, następnie opuścić powoli wzniesioną nogę i ramiona. Zmienić nogę i stojąc na drugiej wykonać to samo. Powtórzyć ćwiczenie 6 razy.



Ćwicz. 4.



Ćwicz. 6.

5. Usiąść po turecku, wyprostować się starannie, przechylić głowę w tył. Wykonywać wolnym ruchem dwa krążenia głowy w prawo, a następnie dwa w lewo. Ruch samej tylko szyi. Przećwiczyć 4 razy.



Ćwicz. 7.

6. Stanąć w pozycji zasadniczej. Spleść ręce z przodu palcami. Przesunąć przez nie nogę. Wyprostować się. To samo z drugą nogą. Przećwiczyć 8 razy, starając się zachować jak najlepszą równowagę.

7. Położyć się przodem, ramiona wyciągnięte w przód. Ćwiczyć skłony tułowia do tyłu, przeginając się głównie w kręgach piersiowych ruchem powolnym i jednostajnym. Wykonać 6 razy.

8. Marsz dookoła pokoju. Na przemian 6 kroków na palcach, następnie 6 kroków na piętach. Przemaszerować 36 kroków.

Konferencja w sprawach młodzieży

W dniach 4 — 6 marca b. r. odbyła się w Warszawie konferencja poświęcona sprawom młodzieży, zwołana przez Główną Kwaterę Harcerek.

W konferencji tej wzięły udział przedstawicielki gron instruktorskich harcerek ze wszystkich ziem polskich oraz liczni goście, m. in. przedstawiciele Ministerstwa W. R. i O. P.

Program konferencji obejmował szereg zagadnień dotyczących spraw młodzieży. I tak:

p. Martynowiczówna omówiła ruchy ideowe wśród młodzieży na przełomie XIX i XX wieku. Referent rzucił światło na tło, na którym wyrosło Harcerstwo oraz podkreślił pewien wspólny ideał wychowawczy ówczesnej młodzieży.

P. dr A. Jakiel przedstawił prądy w wychowaniu młodzieży we Francji, Anglii i Stanach Zjednoczonych A. P. Z zestawienia tych prądów z sylwetką duchową danego narodu widać jasno, że ideał wychowawczy musi wynikać z ducha narodu, musi stać się jego własną wartością.

W następnym referacie p. prof. S. Hessen podał krótki rys historyczny i charakterystyczny ruchu młodzieżowego w krajach dyktatorskich, a więc Rosji Sowieckiej, Italii i Niemiec. P. prof. Hessen zestawił zasadnicze różnice wychowania indywidualistycznego i masowego, przedstawiając niebezpieczeństwa wychowania totalnego, traktującego wychowanka jako egzemplarz ,a nie jako indywidualność oraz sprzeczność tego wychowania z etyką chrześcijańską.

P. Nekraszowa zreferowała współczesne założenia ideowo-wychowawcze w szkole polskiej oraz zagadnienia metod pracy w zespołach młodzieży.

P. minister Poniatowski przedstawił problem przygotowania młodzieży wiejskiej do życia gospodarczego, wynikający z dysproporcji między przyrostem ludności a przeludnieniem wsi i związaną z tym koniecznością odpływu młodzieży wiejskiej do miast.

Typy młodzieży bezrobotnej i pracującej, jej warunki bytu, jej dążenia i potrzeby omówiła p. A. Oderfeldówna.

W ostatnim referacie p. K. Sabbat przedstawił prądy ideowe młodzieży akademickiej oraz scharakteryzował środowisko akademickie z jego wszystkimi wadami i zaletami.

Referaty i żywa dyskusja, jaka po nich następowała, przyczyniły się w dużym stopniu do sprecyzowania poglądu grona starszyzny harcerskiej na aktualne problemy młodzieżowe oraz do uświadomienia sobie zadań, jakie stoją przed Organizacją Harcerek.

KONKURS

DLA PAŃ PRENUMERATOREK NASZEGO PISMA

POD HASŁEM

ZDOBYWAJMY NOWE PRENUMERATORKI!!

500 wartościowych i pożytecznych premij

NAJWAŻNIEJSZE PREMIE:

1. **Serwis stołowy na 12 osób** — porcelana kremowa znanej firmy „Ćmielów".
2. **Fotel-łóżko** z f. „Lechów", Warszawa, Łucka 14.
3. **Srebrna żardiniera** z firmy P-cia Hempel — Warszawa, Krak. Przedm. 7.
4. **Conrad** — Dzieła zbiorowe — 24 tomy — oprawa płócienna — wyd. „Biblioteki Polskiej".
5. **W. Sieroszewski** — Dzieła zbiorowe — 25 tomów — oprawa płócienna — wyd. „Biblioteki Polskiej".
6. **„Biblioteka Podróżników Polskich"** — 8 tomów — oprawa płócienna — wyd. „Biblioteki Polskiej".
7. **Piotr Michałowski** — Piękny album — 40 plansz rotograwiurowych — oprawa płócienna — w oprac. M. Sterlinga — wyd. „Biblioteki Polskiej".
8. **Serwis do białej kawy** — porcelana firmy „Ćmielów".
9. **Wyżymaczka** z f. The Kasprzycki Co — Warszawa, Marszałkowska 153.
10. **Jedwabny obrus podwieczorkowy z serwetkami** — na 6 osób — z firmy R. Krauze — Warszawa, Marszałkowska 154.
11. **Serweta kolorowa lniana, ręcznie tkana** z firmy „Len Wileński" — Warszawa, Al. Jerozolimskie 29.

12—31. **Piękne kasety** — zawierające preparaty lecznicze — krem, maseczka i lotion — oraz środki upiększające: puder, pomadki do ust, róż, ołówki do brwi i rzęs i t. p. Instytutu Kosmetyczno-Lekarskiego „Izis" w Warszawie, Senatorska 37.

32. **Imbryk elektryczny ozdobny** z f. B-cia Borkowscy S. A. w Warszawie, Al. Jerozolimskie 6.
33. **Garnczek elektryczny** z f. B-cia Borkowscy S. A. w Warszawie, Al. Jerozolimskie 6.

34—36. **Komplety deserowe** (łyżka, nóż, widelec, łyżeczka) w futerałach, platery f. B-cia Henneberg w Warszawie.

37—42. **Komplety po 6 łyżeczek do herbaty** w futeralikach — platery f. B-cia Henneberg w Warszawie.

43. **Taca majolikowa** z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.
44. **Maszynka do kawy z chromoaluminium** — z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.
45. **Imbryk aluminiowy na 12 szklanek** — z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.

46—50. **Komplety po 6 łyżeczek** do czarnej kawy w futeralikach, — platery f. B-cia Henneberg w Warszawie.

51—55. **Lampy na stoliki nocne** z f. B-cia Borkowscy, Warszawa, Al. Jerozolimskie 6.

56. **Łopatka do kanapek** — z f. E. Chrostowski, Warszawa, Marszałkowska 108.

57—60. **Maszynki do mięsa** z firmy K. Brun i Syn S. A. Warszawa, Bielańska 2

61—100. Powieści najpoczytniejszych autorów, wydawnictwa Tow. „Rój" w Warszawie.

101—300. Wydawnictwa „Bluszczu" z cyklu „Życie Praktyczne".

301—500. „Kalendarz dla kobiet na r. 1939" — mała encyklopedia kobieca — dla 200-stu spośród nowo zdobytych prenumeratorek.

Warunki udziału w konkursie i premiowaniu:

1. Aby wziąć udział w Konkursie, należy zgłosić do naszej Administracji (listem lub kartą pocztową) dokładnie i czytelnie imiona, nazwiska i adresy przynajmniej 5-ciu Pań, które mogłyby prenumerować, a nie prenumerują naszego pisma. W zgłoszeniu tym należy również podać swoje imię, nazwisko i adres.
2. Zgłoszone w ten sposób kandydatki na nowe prenumeratorki otrzymają zupełnie bezpłatnie 2 bieżące numery naszego pisma oraz blankiety na opłatę abonamentu.
3. Z chwilą, gdy któraś z tych osób opłaci abonament, uczestniczka akcji zdobywania prenumeratorek wejdzie automatycznie do grona osób, pomiędzy które zostaną podzielone premie.
4. Pomiędzy uczestniczki akcji zdobywania nowych prenumeratorek zostanie rozdanych 300 premij. Premie będą przyznawane na podstawie ilości „punktów", jakie każda z nich zdobędzie w tej akcji. Za 1 punkt uważa się opłacenie jednomiesięcznej prenumeraty przez pozyskaną nową abonentkę. Tak więc, jeśli spośród 5 ciu wskazanych nam kandydatek

1-na	opłaci	miesięczną	prenumeratę,	co	daje	1	punkt
2-ga	„	kwartalną	„	„	„	3	„
3-cia	„	półroczną	„	„	„	6	„
4-ta	„	roczną	„	„	„	12	„

— uczestniczka akcji zdobędzie 22 punkty.

5. Premie zostaną przyznane w następujący sposób:
   a) 30 najcenniejszych premij otrzymają kolejno Panie, które zdobędą najwyższą ilość punktów;
   b) pozostałe 270 premij zostanie podzielonych:

35	premij	pomiędzy	Panie,	które	zdobędą	1—10	pnkt.
60	„	„	„	„	„	11—20	„
75	„	„	„	„	„	21—30	„
100	„	„	„	„	„	ponad 30	„

6. Poza tym pomiędzy nowe, pozyskane tą drogą, prenumeratorki zostanie rozdanych 200 premij.
7. **Akcja zdobywania nowych prenumeratorek rozpoczęła się z dniem 1 marca b. r. i będzie zakończona w dniu 30 kwietnia b. r., do którego to terminu winne być nie tylko zgłoszone nowe prenumeratorki, lecz także i wniesiona przez nie opłata za prenumeratę.**
8. Rozdział premij zarówno pomiędzy uczestniczki akcji zdobywania prenumeratorek, jak i pomiędzy nowe prenumeratorki, zostanie dokonany około 15 maja, a wyniki zostaną ogłoszone we wszystkich naszych pismach do dnia 1 czerwca b. r.
9. Wysyłka premij zostanie dokonana w czasie od 15 do 30 maja b. r.

Ponieważ Konkurs ogłoszony jest tylko dla Pań Prenumeratorek, więc Panie Czytelniczki, nie będące dotychczas stałymi prenumeratorkami, mogą wziąć udział w Konkursie natychmiast po zaabonowaniu naszego pisma.

Zapraszamy więc wszystkie Panie do wzięcia udziału w akcji i życzymy powodzenia przy premiowaniu.

Prace ogrodnicze w kwietniu

W ogrodzie owocowym. Trzeba kończyć roboty zaczęte w marcu, przed rozwinięciem pączków, a więc wszelkiego rodzaju przycinanie drzew i krzewów, poza tym jak najszybciej wykańczać sadzenie drzew owocowych, które w razie późniejszej wiosny można przeciągnąć do końca kwietnia, o ile drzewka są odpowiednio zadołowane w cieniu i nieprzyschnięte. Jeżeli sprowadzone do sadzenia drzewka zostały w drodze silnie zasuszone, trzeba je w celu odratowania zakopać całkowicie w ziemi na 10 dni, lub moczyć w wodzie przynajmniej przez dwie doby.

Korony drzewek owocowych, posadzonych w marcu, należy przyciąć. Zauważone braki w ogrodzie owocowym jest czas naprawić, a więc prostować młode drzewka, palikować słabsze, zasmarowywać rany maścią ogrodniczą i t. d.

Drzewa i krzewy należy w tym czasie zasilić nawozami naturalnymi, lub sztucznymi, specjalnie dobrze wpływa podlanie nawozami płynnymi. W dalszym ciągu prowadzić w odpowiednich momentach rozpoczętą serię opryskiwań cieczami grzybo i owadobójczymi przeciw szkodnikom na drzewach i krzewach. Drzewka świeżo posadzone podlewać co pewien czas w razie suszy w tym okresie.

Rozpocząć trzeba przeszczepianie starych drzew, które wykonywa się przeważnie przy pomocy t. zw. kożuchowania, jako dającego największą gwarancję przyjęcia się; praca ta może być prowadzona nawet do połowy maja.

Należy rozpinać na ścianach, lub drutach winogrona i brzoskwinie. W celu zabezpieczenia kwitnących brzoskwiń od przymrozków lepiej mieć maty w pogotowiu i przykrywać nimi drzewa w razie potrzeby. W ten sam sposób można również zabezpieczać kwiaty brzoskwiń od deszczów. Dla przyśpieszenia kwitnienia wskazane jest osłaniać drzewa, opierając okna inspektowe o ściany, czy parkany, przy których brzoskwinie rosną.

W kwietniu ogród owocowy musi już być zupełnie uporządkowany, więc przekopany i teren między drzewami zajęty pod uprawę roślin.

W ogrodzie warzywnym. Przygotować zagonki do siewu. Przy grabieniu zagonów nie zanadto ziemię rozdrabniać, żeby nie była rozpylona i nie utraciła gruzełkowatości. Siejemy do gruntu: groch, marchew, cebulę, buraki, bób, szpinak, pietruszkę, mak, kminek, słonecznik, rzodkiewkę. Na rozsadniku zaś — kapusty, kalafiory, kalarepę, brukiew i t. p.

W połowie miesiąca, jeżeli pogoda jest ciepła, wczesna kapusta może już być posadzona do gruntu, w końcu miesiąca zaś wysadzamy na letni zbiór — cebulę z dymki, kalafiory, kalarepkę, brukiew. Wysadzamy również wczesne ziemniaki, uprzednio roszczone.

Rozpocząć zbiór szczawiu. Przekopać szparagarnię i kopcować pod koniec miesiąca, ponieważ może się już zacząć podbieranie wypustek szparagowych.

Ziemię między truskawkami trzeba wzruszyć i ponownie opielić. W inspekcie pikować pomidory, oraz porozsadzać na stałe miejsca melony.

Rozsadniki trzeba starannie pielęgnować, zraszać rośliny i podlewać tak, aby zawsze była dostateczna ilość wilgoci. Chronić rozsadnik przed przymrozkami rannymi i w nocy przez nakrywanie go matami na podpórkach w celu uchronienia roślin od połamania.

Nie dopuścić do rozrostu chwastów na rozsadniku i ciągle go oczyszczać. Zwracać należy uwagę, żeby na roślinach kapustnych na rozsadnikach nie pojawiła się pchełka ziemna — groźny szkodnik.

W ogrodzie ozdobnym. Kończyć sadzenie drzew i krzewów ozdobnych, liściastych, zwłaszcza śpieszyć się z tymi, które wcześniej się rozwijają. Sadzenie iglastych, oraz róż może być wykonane w późniejszym terminie.

Drogi w ogrodzie muszą być doprowadzone do należytego porządku. W końcu miesiąca można przyciąć róże. Klomby i rabaty przekopujemy i przygotowujemy do siewu wielu kwiatów.

Z kwiatów gruntowych można wysiewać: nasturcję, maki, powój, łubin, rezedę, groszki pachnące, alissum i wiele innych. Pod koniec miesiąca można sadzić mieczyki, montbrecje, lilie i pacioreczniki.

Darniować brzegi rabat i skarp. Trzeba kończyć rozpinanie roślin pnących, oraz strzyżenie żywopłotów i szpalerów. Ziemię dookoła niedawno posadzonych drzew, lub krzewów zasilać przetrawionym obornikiem, lub kompostem.

Przygotować się do zakładania trawników, przekopać ziemię i doskonale oczyścić z chwastów, w drugiej połowie miesiąca można wysiewać trawę. Starsze trawniki trzeba uporządkować, poobcinać kanty, zgrabić żelaznymi grabiami, cienko poprószyć kompostem i rozpocząć regularne koszenie, jeżeli wzrost trawy jest już na to dostateczny.

Na rabaty i klomby w początkach miesiąca wysadza się bratki, stokrotki, niezapominajki, w drugiej połowie zaś lewkonię, lwią paszczę i inne silniejsze rośliny jednoroczne.

W pokoju. Przesadzać w dalszym ciągu rośliny pokojowe. Rośliny, które przezimowały w piwnicy wystawia się na balkony, lub werandy i obficie podlewa. W dalszym ciągu należy robić sadzonki pelargonii, fuksji, tradeskancji i t. d., zakorzenione już sadzonki przesadzić do małych doniczek. Do skrzynek na okna i balkony należy wysiewać groszek, rezedę, petunię, powój, nasturcję, fasolę pnącą i t. p., aby mieć je wcześnie. Przekwitłe cebulki hiacyntów i tulipanów poddawać stopniowemu zasychaniu, zostawiając je w suchym miejscu.

Rośliny kwitnące umieszczać z daleka od okien i słońca, aby nie tak szybko przekwitły. Azalie, kamelie i rododendrony po przekwitnięciu trzeba koniecznie przesadzić do większych donic, lub kubłów drewnianych. Młode fuksje wskazane jest uszczykiwać.

Kaktusy w tej porze należy podlewać coraz obficiej.

Inż. Janina Honczarenkowa

Pasieka w kwietniu

Pszczoły zimowane w stebniku wynosimy wtedy, kiedy zaczyna kwitnąć wierzba — iwa i nasze najwcześniejsze leśne kwiaty, jak przylaszczki, zawilce itp. Zwykle możemy to zrobić w końcu marca lub w pierwszej połowie kwietnia, żeby pszczoły znalazły zatrudnienie i choć niewielki pożytek. Zanim przystąpimy do wystawienia, trzeba uporządkować miejsce, na którym mają stanąć ule.

Wszystkie podstawki i kołki starannie umocować, aby ule można było na nich oprzeć bez obawy. Pszczoły wynosimy rano, aby miały czas zaraz się oblecieć, to też trzeba to uczynić w czasie ciepłego i pogodnego dnia i to tak wcześnie, żeby zdążyć do południa wymieść wszystkie ule. Każdy ul stawiamy ostrożnie i prawidłowo, sprawdzając poziomnicą jego położenie i dopiero wtedy wylot odmykamy. Z zachowania się pszczół w czasie oblotu wnioskujemy o stanie roju i odpowiednio do tego z nimi postępujemy, o czym pisałam w Nr 10.

W kwietniu, gdy się tak ociepli, że termometr będzie wykazywał 18°C można przystąpić do *drugiego przeglądu pasieki.* Wtedy całe gniazdo rozbieramy i dokładnie przeglądamy, żeby sprawdzić stan roju, jego siłę, dobroć matki, jakość woszczyny i zapas miodu. Wszystkie spostrzeżenia dokładnie notujemy w książce kontrolnej, czyniąc zarazem odpowiednie znaki na każdym ulu.

Silnym rojem nazwiemy o tej porze taki, który obsiada 7—8 plastrów i naznaczymy go Nr 1 co do siły; Nr II będzie obsiadał 6 plastrów; Nr III — 4 plastry. Te ostatnie, jako zdecydowanie słabe powinno się wzmocnić przez dodanie czerwiu, wziętego z któregokolwiek silnego roju. Roje, które nie obsiadają 4 plastrów, trzeba skasować, to znaczy dołączyć do innych.

Dobroć matki poznajemy po ułożeniu czerwia. Czerw rozstrzelony, zwłaszcza jeśli zauważymy po kilka jajeczek w komórce, świadczy o starości i wyczerpaniu królowej, którą powinno się jak najprędzej wymienić. Czerw garbaty wskazuje na to, że matka jest trutówka i w takim roju natychmiast trzeba dać dobrą matkę, a jeśli nie ma się zapasowej, to dołączamy rój do innego słabszego, ale z młodą matką. Matka—trutówka jest to zwykła pszczoła robocza, która znosi jajka, lecz niezapłodnione, a z tych wylęgają się tylko trutnie. Zdarza się to wtedy, kiedy matka zginie.

Dobra matka układa czerw równo przy sobie, składając jajka po jednym w komórce, zaczynając od środka plastra i chodząc ciągle wkółko.

Oceniając jakość woszczyny, usuwamy stare ciemne, nie przeświecające pod słońce plastry, a także spleśniałe lub zawalane kałem w roju zaperzonym i trutowe, zastępując je świeżymi plastrami pszczelimi, gdyż wtedy nie będzie w pasiece trutni. Każdy rój o tej porze powinien mieć jeszcze 3—5 kg miodu, co najlepiej stwierdzić na wadze, uwzględniając naturalnie w przybliżeniu wagę czerwia. W razie niedoboru trzeba pszczoły podkarmić, żeby w czasie deszczowych i chłodnych dni, jakie często nawet w maju się zdarzają, nie cierpiały głodu.

W czasie drugiego przeglądu trzeba starannie zeskrobać zasklep z górnych beleczek, aby można było szczelnie docisnąć jedną ramkę do drugiej. Oczyszcza się również ściany i dno ula za pomocą skrobaczki.

Przeglądając plastry, przenosi się je w tył ula ku drzwiczkom, a tymczasem miejsce na którym było gniazdo, wyskrobuje się dokładnie z wszelkich nieczystości. Zmieniając plastry, trzeba uważać, żeby w środek gniazda nie wstawić próżnych ramek, gdyż przerwa między czerwiem niekorzystnie działa na jego rozwój.

Kwiecień — to najodpowiedniejszy okres do kupowania pszczół i przewożenia ich, gdyż łatwo wtedy sprawdzić stan roju, a plastry są jeszcze twarde, niewiele w nich

czerwia i nieobciążone są miodem. Nabywając pszczoły, trzeba sprawdzić siłę roju, jakość woszczyny, dobroć matki, ilość miodu, a także czy pszczoły nie są zarażone zgnilcem.

Zgnilec jest chorobą zaraźliwą, wywołaną przez specyficzną bakterię, która może się rozwijać tylko w ciele pszczelej gąsieniczki, powodując jej powolny rozkład i śmierć. Robaczek zamienia się w gnijącą brunatną masę, która zasycha w szarawą bryłkę. Łatwo to zauważyć na plastrach, gdzie między zdrowymi gąsieniczkami spotyka się gnijące i zaschnięte robaczki. Radykalnym sposobem walki jest zabijanie chorych rojów i palenie uli, przy czym miód po przegotowaniu, a wosk po przetopieniu można spożytkować.

Przewożąc ule na wozie, trzeba je kłaść wylotami do góry, wyloty zaś muszą być zasunięte siatką, co czynimy poprzedniego dnia wieczorem, gdy już wszystkie pszczoły powróciły do ula. W każdym razie trzeba mieć przygotowany mech i trochę gliny, aby zatkać nieprzewidziany otwór, przez który pszczoły mogłyby się wydostawać. Z pszczołami trzeba jechać wolno i ostrożnie, podesławszy na spód wozu sporo słomy i unikając zbyt silnych wstrząsów na wybojach. Na wiosnę można również przesyłać ule z pszczołami koleją i to nawet na dalszą odległość. *H. P.*

Tygodniowy jadłospis

NIEDZIELA:

Obiad:

Pomidorowa czysta.
Naleśniki z mózgiem.
Suflet z parmezanu.
Sznycel cielęcy z groszkiem lub szpinakiem.
Bity krem z marengami.

Wieczerza:

Kiełbasa smażona z kapustą.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Szczawiowa z jajami na twardo.
Makaron zapiekany z szynką.
Cielęcina pieczona z surówką.
Kompot z mieszanych owoców.

Wieczerza:

Zimna cielęcina z sałatą ziemniaczaną.

WTOREK:

Obiad:

Rosół z makaronem lub kaszką krajaną.
Budyń z brukselki.
Sztukamięsa, sos musztardowy.
Kisiel żurawinowy.

Wieczerza:

Winegret z zimnej sztuki mięsa.

ŚRODA:

Obiad:

Zupa piwna z twarożkiem i grzankami.
Omlet z pieczarkami.
Merlany w winie.
Budyń z sucharków z sosem waniliowym.

Wieczerza:

Kotlety ziemniaczane, sos korniszonowy lub kaparowy.

CZWARTEK:

Obiad:

Flaki.
Budyń z kapusty.
Szarlotka.

Wieczerza:

Flaki lub kotlety z mózgu z kaszką krakowską.

PIĄTEK:

Obiad:

Zupa rybna ze śmietaną.
Ryba z jarzynami i pomidorami (po grecku).
Naleśniki z sokiem.

Wieczerza:

Pierożki leniwe.

SOBOTA:

Obiad:

Zupa grzybowa czysta z wermiszelem.
Ziemniaki w muszelkach pod beszamelem.
Schab z kapustą lub pierożki z kapustą dla poszczących.
Jabłka pieczone.

Wieczerza:

Kiszka smażona z ziemniakami lub śledzie marynowane, sery.

II.

NIEDZIELA:

Obiad:

Zupa szczawiowa.
Klops cielęcy z buraczkami.
Naleśniki z sokiem.

Wieczerza:

Zimny klops, sałata ziemniaczana.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Pomidorowa z ryżem.
Wieprzowina duszona z kapustą.
Grzanki z powidłami.

Wieczerza:

Jaja sadzone w sosie chrzanowym.

WTOREK:

Obiad:

Zupa ogórkowa z cynaderką.
Kotlety z mózgu z kaszką krakowską.
Surówka jarzynowo-owocowa.

Wieczerza:

Kluski parzone z sosem pomidorowym.

ŚRODA:

Obiad:

Barszcz zabielany z fasolą.
Kotlety ziemniaczane, sos grzybowy.
Makaron z serem.
Kompot mieszany.

CZWARTEK:

Obiad:

Barszcz wołyński.
Nóżki smażone w cieście, sos pomidorowy.
Kisiel jabłkowy.

Wieczerza:

Prażucha.

PIĄTEK:

Obiad:

Zupa pomidorowa z grzankami.
Dorsz z sosem chrzanowym.
Galaretka cytrynowa.

Wieczerza:

Fasola w kwaśnym sosie.

SOBOTA:

Obiad:

Grzybowa zabielana z kaszą perłową.
Budyń z ryby.
Surówka z jarzynek ze śmietaną.

Wieczerza:

Śledzie smażone z sałatą z kwaszonej kapusty.

Przypomnienia drobiowe na kwiecień

Koniec marca i kwiecień to czas siewów. W tym okresie kury powinny być przetrzymywane w zagrodzonych okólnikach, tzw. wybiegach, gdyż mogą zrobić duże szkody w ogrodzie i w polu, przez rozgrzebywanie, wyjadanie ziarna i wydeptywanie młodych wschodów. Drób w polu jest pożyteczny tylko wtedy, gdy ziemię się uprawia i później, kiedy rośliny podrosną i mocno się zakorzenią, dotyczy to jednak tylko kur, gdyż indyki i gęsi zawsze przyczyniają więcej szkody jak korzyści i nie mogą bez dozoru pozostawać na pastwisku.

Pożądane byłyby wybiegi jak największe, gdyż wtedy kury mogą sobie same zdobyć sporo pożywienia i nie zanieczyszczą tak szybko ziemi, ale zazwyczaj miejsce na wybieg jest ograniczone, to też obszar jego trzeba zastosować do minimum wymagań. Zwykle oblicza się, że jedna sztuka dorosła wymaga 4—10 metrów kwadratowych powierzchni, a na 25 kurcząt potrzeba 100 metrów kwadratowych. Małe wybiegi szybko zanieczyszczają się odchodami, trzeba je często przekopywać, wysypywać żwirem, wapnować, aby zniszczyć bakterie chorobotwórcze, które w ziemi przesyconej odchodami pod wpływem ciepła znakomicie mogą się rozwijać.

Wybiegi muszą być starannie ogrodzone co najmniej na wysokość 2½ metra, aby kury nie przefruwały. Najlepsza w tym celu jest ocynkowana siatka druciana, której umocowanie nie jest kłopotliwe. Wbija się w ziemię co kilka metrów odpowiednią ilość cienkich słupków, do których przybija się siatkę zwykłymi gwoździami lub specjalnymi przyczepkami, przyciągając ją u dołu drewnianymi kołkami, zabitymi w ziemię, aby kury nie mogły przedostać się pod siatką. U góry nie powinno się przybijać żadnych poprzecznych desek, aby kury nie mogły dostrzec zakończenia siatki, co mogłoby ułatwić im przefruwanie. Ogrodzenie takie można łatwo przenosić z miejsca na miejsce, co jest jego cenną zaletą, zwłaszcza, jeśli możemy urządzać wybiegi w sadzie owocowym. W Ameryce hodowla kur w sadach jest szeroko rozpowszechniona z tym, że okólnik co kilka tygodni jest przenoszony na inne miejsce. Kury niszczą całe masy szkodliwych owadów oraz ich gąsienic i larw, a także przyczyniają się do użyźnienia ziemi.

Wybiegi przy kurnikach urządzane na stałe powinny być w znacznej części zadarnione i obsadzone krzewami, które w upalne dni dostarczą schronienia przed zbyt gorącymi promieniami słońca. Godne jest polecenia obsadzanie wybiegów słonecznikami i bulwami, które wybornie zacieniają i następnie stanowią doskonałą karmę dla drobiu. Na wybiegi w cieniu stawia się podełka z wodą, którą trzeba kilka razy dziennie zmieniać, żeby była zawsze czysta i chłodna. Natomiast w pełnym słońcu urządza się kąpielisko dla kur: będzie nim suchy piasek, zmieszany z popiołem drzewnym, który znakomicie przeciwdziała rozmnażaniu się pasożytów kurzych.

Na małych wybiegach musimy kury żywić obficiej i starać się o zaopatrzenie je w świeżą zieleninę i robaki. Ażeby dostarczyć im zieleni, trzeba wokoło ogrodzenia zasiewać owies, który do czasu zazielenienia musi być zabezpieczony przed wygrzebaniem. W tym celu robi się kilka grządek w rodzaju inspektów, które nakrywa się z

wierzchu siatką i kury mogą zdziobywać tylko to, co wyrasta ponad siatkę.
Dla dostarczenia robaków powinno się układać kupki gnoju, w którym szybko pojawiają się gąsienice much. Wystarczy na noc położyć na ziemi wilgotną matę lub szmatę, aby zgromadziły się pod nią dżdżownice, które kury rano spożyją z łakomstwem.
We wczesnym okresie wzrostu kurcząt najczęściej zdarza się między nimi choroba, zwana *białą biegunką* lub *diarią*. Przejawia się ona silnym rozwolnieniem, wskutek czego puszek na zadzie zlepia się, tworząc twardą skorupę, która utrudnia proces trawienia. Chore sztuki trzeba odłączyć od stada, puszek na zadzie obmywać letnią przegotowaną wodą z kwasem bornym, a po wyschnięciu smarować wazeliną lub świeżym smalcem. Do jedzenia dawać ryż gotowany, a do picia wodę z ryżu lub odwar kory dębowej. Odwar przygotowuje się w następujący sposób: 12 gramów kory dębowej zalewa się szklanką wody i gotuje, dopóki nie pozostanie $^1/_4$ część płynu, do którego po przecedzeniu dolewa się 3 łyżki gliceryny. Tak przyrządzony wywar daje się do picia w ilości 10 kropli na łyżkę wody.
Można też podawać do picia wodę z siarczanem żelaza w ilości 2—3 gr. na litr wody. Czasem rzucić chorym kurczętom siemię konopne i trzymać je w ciepłym pomieszczeniu. Konieczne jest przeprowadzenie odkażenia kurnika, co polega na gruntownym wyszorowaniu podłogi oraz sprzętów 10—15% rozczynem sody lub mocnym ługiem z popiołu drzewnego, po czym dobrze przewietrzyć, aby wyschło.

H. P.

Śledzie

(Ciąg dalszy)

31. Świeże śledzie w cieście:
3 świeże śledzie, 3 jabłka, 4 dk masła, 1 cebula, szczypta pieprzu, sól, ½ kg ciasta półfrancuskiego.
Oczyścić śledzie, odrzucając głowy i ogony. Namoczyć w lekko zakwaszonej octem wodzie na kilka godz. Dobrze wysuszyć i posypawszy solą i pieprzem, ułożyć ściśle na wysmarowanym półmisku ogniotrwałym. Jabłka cienko pokrojone ułożyć Całość pokryć dokładnie ciastem, uciskając dobrze brzegi. Wstawić do pieca na 40 m. na śledziach. Na nich kawałeczki masła. Do tego podaje się gorący sos pomidorowy lub musztardowy.

Rozdział III.

PRZEKĄSKI

Dania gorące

1. Krem ze śledzi.
4 duże śledzie mleczaki, łyżka masła, 2 jajka, dwie bułki, 3 łyżki kwaśnej, gęstej śmietany, ½ gałki muszkatołowej, 1 średnia utarta cebula, 3 łyżki parmezanu, tarta bułka.
Śledzie wymoczone w wodzie i mleku, obrać z ości i skóry, przepuścić przez maszynkę, wraz z namoczoną i odciśniętą bułką. Mleczka utrzeć w ostrej misce z masłem i żółtkami. Gdy utworzy się pulchna masa, dodać: zmielone śledzie, śmietanę, pieprz, gałkę muszkatołową i cebulę. Utrzeć wszystko razem na jednolitą masę. Lekko wymieszać ze sztywną pianą z pozostałych białek i szybko dać na ogniotrwały, okrągły półmisek w formie piramidy, posypać tartą bułką i piec przez ½ godz. Wprost z pieca podawać na stół. Do tego podaje się rozpuszczone masło w sosjerce.

2. Paszteciki z mleczek.
Mlecze z 6 wymoczonych śledzi, 2 śledzie, łyżka tartej bułki, 1 utarta cebula, 6 grzybków (ugotowanych i poszatkowanych), 2 łyżki masła, garść natki pietruszki, drobno pokrojonej, sos beszamelowy, parmezan, bułka tarta i surowe masło.
Mlecze pokroić na cm kawałki, śledzie obrać z ości, przepuścić przez maszynkę, dodać bułkę, cebulę, pietruszkę i grzyby. Masę tę dać na rozgrzane masło i zasmażyć. Następnie napełniać nią muszelki, w środku zrobić zagłębienie, tam nałożyć mlecz, polać sosem beszamelowym, posypać parmezanem, na to bułką, a na wierzch dać po kawałku surowego masła. Wstawić na 15 minut do gorącego pieca.

3. Grzanki z kremem śledziowym.
Grzanki z bułki, którą się używa na kanapki, ½ szkl. mleka, masło do posmarowania blachy.
Krem: 6 dk tartej bułki, ½ l śmietany, 2 śledzie pocztowe, szczypta pieprzu, 2 żółtka i do posypania 3 dk parmezanu.
Bułkę wsypać do śmietany i ogrzewać, mieszając aż zrobi się gładka masa. Wtedy ostudzić, następnie dodać śledzie, oczyszczone i drobno usiekane, żółtka i pieprz. Doskonale wyrobić. Bułkę pokroić w talarki, skropić mlekiem. Na jeden kawałek bułki nałożyć masy, przykryć drugim, posmarować po wierzchu masą i posypać parmezanem.
Poukładać na blachę i zapiec, gdy się przyrumieni, podawać na stół.

4. Kulebiaczki z wędzonym śledziem.
Ciasto: ¼ kg mąki, ½ szkl. mleka, 2 dk drożdży, 1 dk cukru, 3 żółtka.
Farsz: 3 piklingi obrane ze skóry i ości, 1 cebula, 5 dk masła, 1 bułka namoczona w mleku, 1 jajko, ¼ szkl. śmietany.
Drożdże rozbić z łyżką letniego mleka, ½ łyżką mąki i cukrem (½ łyżki). Gdy drożdże podniosą się, wlać je do reszty przesianej mąki, dodać żółtka, letnie mleko i wyrabiać prędko, by się od ręki ogrzewało. Gdy ciasto już wyrobione (około 15 min.) utworzyć z ciasta kulę i, posmarowawszy dłoń lekko masłem, przyklepać ciasto, odstawić na godz. by wyrosło.
Farsz: bułkę odciśniętą zmieszać z piklingami, drobno usiekać. Cebulkę posiekać i udusić na maśle, dodać do piklingów wraz z jajkiem, śmietaną i szczyptą pieprzu. Dobrze wyrobić i farsz ten zawijać w 3-dekowe placuszki i układać na blachę. Dać znowu podrosnąć wtedy posmarować białkiem i piec w gorącym piecu.

5. Mlecze smażone.
Mlecze z wymoczonych śledzi rozdzielić, maczać w mące, następnie w rozbitym z wodą jajku, a na koniec w bułce. Kłaść na rozpalone masło i smażyć.

6. Jaja nadziewane.
6 jaj na twardo, 1 matias, szczypta pieprzu, ¼ bułki, łyżka masła, ½ łyżki śmietany, garść zielonej, siekanej pietruszki, 1 surowe jajko, bułka mielona, 1 szklanka śmietany, ½ łyżeczki mąki i kilka kropel maggi.
Jaja ugotowane włożyć do zimnej wody, gdy wystygną obrać ze skorupek, przekroić wzdłuż i wyjąć żółtko.
Namoczonego matiasa obrać z ości. Bułkę namoczyć w mleku. Matiasa, bułkę (dobrze odciśniętą) i żółtka przepuścić przez maszynkę od mięsa (zakładając sitko pasztetowe). Dodać pieprz, śmietanę, pietruszkę i jajko, zasmażyć na maśle. Farszem tym nadziewać połówki białek tak, aby z nadzienia utworzyć drugą połowę jajka. Układać je na ogniotrwały półmisek, białkami na spód, posypać lekko bułką i zalawszy śmietaną, rozbitą z mąką i maggi, wstawić na 15 min. do piecyka.

Dania zimne

1. Śledzie w śmietanie.
6 śledzi, wymoczonych i oczyszczonych, 1 duża cebula posiekana, szkl. śmietany, łyżeczka cukru, sok z ½ cytryny.
Śledzie ułożyć na półmisku, posypać cebulką i polać sosem ze śmietany, doprawionej cukrem i sokiem z cytryny. Odstawić na ½ godz.

2. Śledzie w śmietanie z jabłkami.
6 śledzi wymoczonych, obranych ze skóry i ości, 1 cebula, 2 średnie jabłka, szkl. śmietany, łyżeczka cukru, sok z cytryny.
Śledzie ułożyć na półmisku tak by wyglądały jak całe. Cebulę i jabłka posiekać i posypać śledzie, zalewając sosem ze śmietany, doprawionym cytryną i cukrem.

Odpowiedzi Redakcji

Odpowiedzi ogrodnicze

ROŚLINA PNĄCA NA PÓŁNOCNĄ STRONĘ TARASU

Odpow. dla T. N. z Bochni.

Z roślin pnących, takich które kwitną, doskonale nadawać się będzie kapryfolium. (Lonicera caprifolium). Najlepiej rośnie w lekkim ocienieniu, pod północną ścianą budynków. W ciągu maja i czerwca wydaje ogromną ilość kwiatów silnie pachnących.

Kapryfolium jest krzewem pnącym, posadzone więc raz przetrwałoby szereg lat w tym samym miejscu, rozrastając się z roku na rok piękniej. Tak samo nadającym się krzewem na północną ścianę byłby Kokornak (Aristolochia sipcho), który jest bardzo efektowny i szybko wyrasta na wysokość. Liście ma zaokrąglone, sercowate, kwiaty w formie fajeczki, a pędy dość cienkie i nadzwyczaj giętkie, zupełnie jak z kauczuku.

Oba te krzewy rozmnaża się z sadzonek.

Z jednorocznych pnączy, które trzeba każdej wiosny wysiewać, polecić można Sępotę (Cobea scandens) i aZmrokę (Thunbergia alata). Rośliny te są również ładnie kwitnące. Powinny być posiane do doniczek w mieszkaniu w ciągu marca, lub kwietnia, a potem w maju przesadzone do gruntu na właściwe miejsce.

WYTĘPIENIE MSZYC NA CHIŃSKIEJ RÓŻY

„Lwowianka z nad Sanu".

Najradykalniej można pozbyć się mszyc, zmywając pędy, na których się pojawiły, roztworem środka „Nikotan". Środek ten można kupić w każdej firmie ogrodniczej. Zmywanie trzeba powtórzyć parę razy w odstępach tygodniowych, a mszyce zinkną zupełnie.

Przepis użycia znajduje się na każdej banieczce z płynem „Nikotan".

PIELĘGNOWANIE DRACENY

Odpow. dla p. J. S. z Łodzi.

Draceny wymagają do dobrego wzrostu dość dużo ciepła i wilgoci. Jedynie w ciągu zimy powinny być utrzymane suszej, ale przynajmniej dwa razy na tydzień spryskiwane. Stać mogą na oknie, lecz nie na zbyt silnym świetle.

Co jakiś czas należy ścierać kurz z liści draceny wilgotnym gałgankiem. Przesadzać dracenę najlepiej jest w końcu kwietnia w mieszaninę ziemi liściowo darniowej z dodatkiem piasku.

Rozmnaża się draceny z siewu, lub sadzonek, które najwygodniej jest odejmować od pnia przesadzania i umieszczać w oddzielnych doniczkach. W czasie lata draceny lubią być wyniesione na stałe do ogródka. Najlepiej wybrać jest do tego miejsce półcieniste, gdzie doniczkę z draceną można zadołować w ziemi. Pozostawione przez całe lato na powietrzu, draceny rosną silnie, zdrowo i doskonale się rozwijają. Zabrać je do mieszkania należy dopiero jesienią. Jeżeli końce liści zasychają, trzeba ucinać je aż do miejsc zielonych, jest to zazwyczaj wada przejściowa.

WYSTAWA OKIEN ODPOWIEDNIA DLA PALM I PAPROCI

„Lwowianka z nad Sanu".

W ciągu lata stanowczo korzystniej będzie trzymać doniczki z palmami i paprociami w pokojach, których okna wychodzą na północo-wschód. Na zimę, o ile to możliwe, lepiej było by przenieść kwiaty do pokoju o oknach wychodzących na południo-zachód, wtedy światła będą miały więcej.

Jeżeli przenoszenie jest utrudnione, to można paprocie ustawić w pokoju północno-wschodnim, palmy zaś w południowo-wschodnim, umieszczając je trochę z dala od okna.

ZIEMIA PIASZCZYSTA — A SMAK WARZYW

„Lwowianka z nad Sanu".

Na ogół ziemia piaszczysta nie wpływa ujemnie na smak warzyw, a raczej go podnosi np. szparagi i ziemniaki stanowczo są lepsze z gruntów piaszczystych.

Na ziemi piaszczystej, dobrze nawiezionej, otrzymuje się warzywa wcześniej dojrzałe i posiadające jeszcze jedną ważną zaletę, że dadzą się znacznie lepiej przechowywać przez zimę, niż wyhodowane na gruntach cięższych.

Inż. Janina Honczarenkowa

Tragedia życia.

Zamówione wykroje będą, stosownie do życzenia Pani, do odebrania w administracji, ul. Solec 87. Załączony list doręczyliśmy do odpowiedniego działu.

Adresów osób, podpisujących się pseudonimem, nie udzielamy, możemy tylko nadesłany nam list przesłać. Prosimy zawsze o dołączenie znaczka na przesyłkę.

SOS MAJONEZOWY

p. St. D.

O ile wszystkie ingrediencje są w dobrym gatunku, a majonez stale jest po zrobieniu gorzkawy, pochodzi to prawdopodobnie z braku soli, której Sz. Pani może nie dodaje, a która jest konieczna. Tylko w rzeczach wybitnie słodkich można sól pominąć, poza tym każde danie potrzebuje soli. Jeżeli przyprawimy sałatę marynatą bez soli, zawsze się będzie wydawała gorzka.

SUKIENKI LETNIE

Pani L. G.

Do koronkowego materiału fason angielski nie jest odpowiedni, lepsza będzie sukienka o fasonie strojniejszym, z szeroką spódniczką. W wiosennych numerach powinna Pani dobrać sobie coś odpowiedniego.

KAMIEŃ W IMBRYKU

Młodej Gosposi.

Można uniknąć osadzania się kamienia w czajnikach, kociołkach itp., jeżeli się w nich stale trzyma kawałek marmuru, około którego zbiera się wówczas osad z wody. W dużych składach naczyń kuchennych sprzedają do tego celu specjalne płytki.

O ile kamień już w naczyniu osiadł, wygotować w nim kilkakrotnie wodę z octem, a następnie lekko opukać, żeby kamień odpadł. Nie odbijać siłą.

Jeżeli osadu jest dużo, należy zastosować 5% roztwór wodny kwasu solnego. Ponieważ kwas solny jest żrącą trucizną, najlepiej od razu w mydlarni czy drogerii polecić zrobienie odpowiedniego roztworu. Naczynia aluminiowe czyści się nie kwasem solnym, a saletrowym albo octem.

Pani B. z Częstochowy.

Bluzeczkę trzeba haftować po skrojeniu, a przed uszyciem, rękaw tak jak jest zaznaczone na tablicy „przecięcie" pozostaje nie zeszyty.

Pani J. S. z Wilna.

W sprawie techniki budowania domu, prosimy zwrócić się do fachowca, gdyż to nie leży w zakresie naszym.

Pani J. B.

Wykrój paltocika był podany w Nr 14 z 37 roku, numer ten może Pani nabyć w naszej administracji.

Pani Teresie W.

Książki, o które Pani pyta, są po zł 3,60, adresów firm handlowych w piśmie nie podajemy, jedynie listownie po nadesłaniu znaczka.

Szarotka.

Dieta przy chorobie nerek była podana w NrNr 30 i 40 a przy artretyźmie w Nr 49 w 1938 roku. Przepis na dżem z pomidorów był podany w Nr 3 br.

Półka na kwiaty była w Nr 3 z 1937 roku. O ile Pani tych numerów nie posiada, można je nabyć w naszej administracji, po przesłaniu należności.

Pani K. H.

Wykrój płaszcza może Pani w/g podanej miary otrzymać po przesłaniu zł 1,80.

Płaszcze takie będą do letnich sukienek bardzo noszone.

Pani Halinie z Korca.

Kompletna wyprawka dla niemowlęcia, obejmująca bieliznę osobistą, pościel, a nawet i meble była w NrNr 1 i 2 w 1938 r. Numery te może Pani nabyć w naszej administracji po przesłaniu należności.

Pani Felicja z Warszawy.

Kursów, o jakie Pani pyta, jest sporo w Warszawie, bliższych informacji możemy Pani udzielić listownie po otrzymaniu adresu i znaczka.

Panie Janinie.

Imieniny Wiesława obchodzi się 22 maja lub 9 grudnia.

Pani Maria P.

Wykroi za zaliczeniem nie wysyłamy, prosimy o przekazanie należności zł 1,30 z wyraźnym zaznaczeniem na jaki cel pieniądze są przeznaczone, a natychmiast wyślemy.

Pani J. W. spod Lublina.

Niesłusznie się Sz. Pani rozżaliła, że czeka dłużej niźli inne nasze Czytelniczki. Co innego tekst, co innego tablica. Tablice mamy rozplanowane na czas dłuższy z góry i nie jesteśmy w możności spełnić wszelkich żądań, zwłaszcza od razu. Właśnie w celu zaspokojenia wszystkich pilnych potrzeb prowadzimy dział wykrojów, który załatwia odręcznie każde żądanie, za stosunkowo niewielką opłatą. Na tablicach dajemy przeważnie rzeczy sezonowe, które są potrzebne liczniejszym rzeszom Czytelniczek.

LALECZKA

Laleczka zamieszczona na str. 29-ej przeznaczona jest do ubierania. Należy ją przerysować a następnie z rozmaitych resztek materiału powycinać kawałki i ponaklejać klajstrem na papier. Czarne brzegi trzeba pozaklejać ładną włóczką lub łańcuszkiem zrobionym szydełkiem. Można np. tak zrobić, spódniczkę wykroić z resztek sukienki, bluzeczkę z innego gałganka, chusteczkę na głowę z cienkiego batystu. Kołnierzyk i fartuszek z koronki

Szkolnictwo Kosmetyczne w Wilnie

Według informacyj prasy wileńskiej, właścicielka znanego **Gabinetu Kosmetyki Leczniczej** i laboratorium kosmetycznego, wyrabiającego znane kosmetyki pod nazwą „Nałęcz", pani Natalia Małachowska, ul. Wileńska 34 m. 8, uruchamia **Pierwsze Kursy Kosmetyczne w Wilnie** zatwierdzone przez Ministerstwo Opieki Społecznej, Dep. Zdrowia, ukończenie których uprawnia do otwarcia gabinetu lub uzyskania pracy w podobnym instytucie.

Wiadomość tę podajemy naszym czytelniczkom, chcącym zdobyć kulturalny niezależny zawód.

Nadmieniamy, iż poziom tych kursów zapowiada się b. wysoko. Kurs teoretyczny ma trwać sześć miesięcy i 3 miesiące praktyki w gabinecie, wymagane wykształcenie ogólne minimum 6 klas gimnazjum. Personel wykładowy — lekarze i chemik specjaliści, fizyk oraz dyplomowana kosmetyczka, którą będzie właścicielka kursów. Ostateczny termin zapisów — 3 kwietnia b. r.

Brzegi zrobimy z łańcuszka włóczką w kolorze odpowiednim do sukienki. Warkocz dziewczynki trzeba upleść z jedwabiu i przykleić przed założeniem chusteczki. Kwiatek można zrobić z włóczki lub wyciąć z jakiego papieru lub obrazka. Pończochy i buciki byłoby dobrze ułożyć z pasemek wełny.

Jeżeli jedna lalka się nie uda, druga i trzecia będą lepsze. Można ją ubierać coraz inaczej, w kapelusik i sukienkę strojną, słowem jak się będzie podobało.







OGŁOSZENIA DROBNE

Nasza skrzynka

Do domu polskiego konsula w Kłajpedzie (Litwa) potrzebna wychowawczyni do 2-ch chłopców 4 i 7 lat. Pożądana znajomość niemieckiego i pomoc pani domu. Kolej i paszport daję. Oferty proszę składać konsul Weyers — Gdańsk. Delbrückallee 3-a.

Poszukuję opiekunki dla 2 dzieci w wieku 1 i ½ roku. Pensja 30 zł miesięcznie. Warunki do omówienia. Zgłoszenia wraz z fotografią i życiorysem kierować: Częstochowa, Focha 18 *E. Zajfertowa.*

Do wszystkich Pań zwracam się z gorącą prośbą o zaofiarowanie lub pomoc w wyszukaniu jakiegoś zajęcia płatnego siostrze mej — stud. Akademii Handlu Zagranicznego we Lwowie, która obecnie zmuszona jest do utrzymywania się własnymi siłami, a nie mając we Lwowie żadnych stosunków, pracy znaleźć nie może. Jest wykwalifikowaną korepetytorką w zakresie gimnazjalnym, z jęz. niemieckim, przygotowuje do egzaminu wstępnego, przyjmie chętnie pracę biurową przed lub po południu nawet na b. skromnych warunkach byle we Lwowie.
Łaskawe oferty proszę kierować do Redakcji dla „Heleny 23".

Poszukuję służącej na wieś. Chodzi mi przede wszystkiem o kogoś bezwzględnie uczciwego. Wymagania: gotowanie, sprzątanie 4 pokoi — podłoga niefroterowana — pomoc przy nabiale, prasowanie, pranie, do dużego prania donajmuję. W domu 4 osoby dorosłe — względnie 3 i 1 dziecko, przy którym kandydatka nie będzie miała nic do roboty. W domu druga dziewczyna do pomocy. Pensja 20 zł miesięcznie. Koszta podróży zwrócę po upływie ½ roku służby. Chciałabym mieć kogoś naprawdę życzliwego i na czas dłuższy. Oferty proszę kierować wraz z życiorysem i znaczkiem 15 gr na odpowiedź. Bliższe szczegóły można omówić listownie. Adres mój: m. Grabów, pocz. Niemchorze k/Kowla woj. wołyńskie — *Maria Noskowska.*
Może która z Pań poleciłaby mi również solidnego rządcę rolnika.

Sprzedam parcele na Nowym Lwowie, 280 sążni, dwadzieścia złotych sążeń, wiadomość: Lwów, Rewakowicza 11a, A. Prochenko.

Poszukuję panienki lub osoby w średnim wieku do zajęcia się dzieckiem 3-letnim. Jest w domu kucharka do innych prac. Umiejętność szycia i reperacji wymagana. Osoba musi być cicha, łagodna, moralna a nade wszystko lubiąca dzieci. Dom kulturalny i spokojny. Zwracam koszta podróży, dlatego wolę z najbliższych okolic Wilna, jeśli zaś dalej to połowę kosztów podróży mogę zwrócić. Pensja na początek 20 zł. Oferty z życiorysem i fotografią oraz znaczkiem na odpowiedź proszę kierować pod adresem: Postawy — wojew. wileńskie, 23-ci pułk ułanów, p. Monwidowa.

Wykwalifikowana krawcowa, z długoletnią praktyką, znająca modniarstwo i różne ręczne roboty, z powodu chorej nogi (ischias) znajduje się w ciężkim położeniu — może Panie mieszkające na wsi w okolicy Mszany Dolnej znalazłyby u siebie dla niej zajęcie. Adres w Redakcji dla Krawcowej.

Poszukuję zaraz wychowawczyni do 2-ch dziewczynek (3 l. i 4), któraby się samodzielnie zajęła dziećmi. Od kandydatki wymagane jest, żeby była bezwzględnie zdrowa, uczciwą, czystą, cierpliwą i chętnie spełniała swe obowiązki. Do niej należy również szycie, pranie i prasowanie dziecięcej garderoby i utrzymanie porządku w pokoju dziecinnym oraz pomoc w lżejszych pracach domowych.
Pensja 25 — 30 zł. mies. i Ubezp. zależnie od kwalifikacji. Świadectwa wraz z podaniem referencji i fotografią proszę kierować: S. Kamińska, Siemiatycze, ul. Legionowa 9, powiat Bielsk Podlaski.

Poszukuję inteligentnej, zdrowej, uczciwej, lubiącej bardzo dzieci, młodej kobiety do zajęcia się 2-letnią dziewczynką i domem dwóch osób.
Chodzi o to, by umiała zastąpić mnie w domu, gdyż pracuję zawodowo. Służąca jest. Oferty z życiorysem i warunkami kierować: Felicja Wąsikowa, Ostrów-Wlk. ul. Wigury 7 m. 2.

Sierota lat 17 z ukończoną szkołą powszechną i znajomością szycia, poszukuje posady jako opiekunka do dzieci lub do pomocy w domu. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować Nowy Sącz 2, ul. K. Pułaskiego 24 dla *Zofii Popkówny.*

Polecam Szan. Paniom Czytel. inteligentną, miłą pannę do dzieci, towarzystwa lub małego gospodarstwa. Panienkę tę znam od kilku lat i mogę ją polecić jako osobę bezwzględnie uczciwą i godną zaufania. Oferty proszę kierować. Kadecka, Kruszki (Hlecz) poczta Łobżenica pow. Wyrzysk.

Dwie młode inteligentne, lecz bardzo biedne panienki poszukują pracy. Jedna zna robótki i trochę szycia, kocha bardzo dzieci. Druga umie gotować i zna wszystkie prace, wchodzące w zakres gospodarstwa domowego.
Szan. Panie, które się nami zainteresują, prosimy pisać do Redakcji „Praktycznej Pani" dla *„Niani"* i *„Gosposi"*.

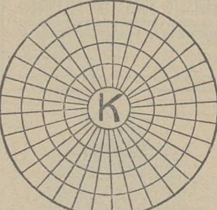
Mając średnie wykształcenie i będąc z natury łagodnego usposobienia, szukam pracy przy dzieciach, albo przy chorych. Ponieważ mam ciężkie warunki materialne, podjęłabym się jednak każdej pracy, bo jestem zdrowa i młoda. Najchętniej zgodziłabym się gdzieś na Kresach Wschodn., gdyż na dalszą drogę nie wystarczyło by mi pieniędzy. Adres w Redakcji dla „45".

Marcowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

(Warunki uczestnictwa ogłoszono w Nr 11 „Praktycznej Pani")

MOZAIKA Nr 7.

ułoż. p. Józefa Wolińska, w/m.

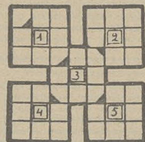


W pola rysunku wpisać odśrodkowo 31 wyrazów pięcioliterowych zaczynających się literą „K". — Końcowe litery tych wyrazów, które znajdą się na zewnętrznym pierścieniu koła utworzą przysłowie.
Znaczenie wyrazów: 1. Miasto w Polsce, 2. Ptaki, 3. Rodzaj altany, 4. Uczeń szkoły wojskowej, 5. Część domu, 6. Hełmy inaczej, 7. Wyroby ceramiczne, 8. Następstwo, porządek, 9. Drzewo z rodz. sandałowatych, 10. Część zbroi rycerza, 11. Ptak domowy, 12. Nazwisko twórcy największych w Niemczech fabryk ciężkiej broni. 13. Statek korsarski, 14. Jedna z 3 parek przędących pasma życia ludzkiego, 15. Wytwór z mleka, 16. Napój, 17. Naszyjnik, 18. Grzyby pospolite z rodzaju bedłek, 19. Jezioro w okolicy m. Szawle, 20. Pierwiastek chemiczny, 21. Duże naczynie do polewania, 22. Napój z mleka klaczy, 23. Tytuł w Egipcie, 24. Miasto w Polsce, 25. Kości tworzące kręgosłup, 26. Nazwa kierunku teologicznego w islamizmie, 27. Mały kamień, 28. „Kum" inaczej, 29. Ozdobny kamień wypukło rznięty, 30. Imię męskie zdrobniale (wspak), 31. Wyspa archipelagu japońskiego.

METAMORFOZA Nr 8.

Z tekstu: „O—a co widzi — szron na dachu" — ułożyć aktualną wiadomość.

WIRÓWKA Nr 9.



Odgadnąć 5 wyrazów ośmioliterowych i wpisać w kratki rysunku otaczające cyfry. — Początek w kratkach oznaczonych trójkącikami, kierunek zegarowy.
Znaczenie wyrazów: 1. Balet Szymanowskiego, 2. Nauka o religii, 3. Punkty krańcowe średnicy ziemi, 4. Dziecko zdrobniale, 5. Statek.

Uwaga: Powyższymi zadaniami zamykamy Konkurs marcowy. Przypominamy, że termin nadsyłania rozwiązań z całego Konkursu upłynie 15 kwietnia r. b. — Rezultaty zostaną ogłoszone w Nr 18, a w międzyczasie począwszy od Nr 15 ukażą się zadania kwietniowe. — Wyniki Konkursu lutowego podamy w przyszłym tygodniu.

ODPOWIEDZI DZ. ROZRYWEK

P. Jerzy Bogdan Kecher, Żwir. — Dziękujemy za szarady, z których jedną zamieścimy w najbliższym czasie. W naszym piśmie cieszyć się mogą większym powodzeniem szarady stosunkowo łatwiejsze i ewentualnie o takie prosimy.

KUPON Nr 3 MARCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".

27. PLACEK GOSPODARSKI

Dwa litry mąki rozrobić litrem mleka i **10 dk** drożdży rozrobionych w szklance **mleka z łyżką** cukru. Gdy ciasto zacznie **rosnąć**, wsypać łyżeczkę od kawy soli, dodać 15 żółtek utartych z 40 dk cukru, pianę z białek i mąki tyle, aby ciasto było pulchne, ale nie lejące się. Wyrabiać aż od rąk odstanie, wlać 1½ szklanki masła i 10 dk rodzynków oraz dla zapachu wanilię , skórkę z cytryny czy troszkę kwiatu muszkatołowego. Gdy ciasto ruszy, kłaść na blachy mniej więcej na 1/3 grubości, posmarować jajkiem, posypać struganymi migdałami, upiec.

28. PLACKI DOSKONAŁE

Placki te robimy z każdego ciasta dobrego na baby. Dodajemy do niego tylko tyle mąki, aby się dało wałkować. Dajemy na blachę warstwę nie grubszą nad 2 palce, ponakłuwać, żeby się nie robiły pęcherze, posmarować jajkiem, posypać migdałami, upiec w umiarkowanej temperaturze po wyjęciu bab.

29. PLACKI CIĘŻSZE

Rozczynić 4 litry mąki, 10 dk drożdży, rozpuszczonych w litrze mleka. Kiedy ruszy, dodać 2 szklanki żółtek, ubitych z 40 dk cukru, wsypać łyżeczkę od kawy soli, dodać kilka gorzkich, utartych migdałów albo cytrynowej skórki, wybijać godzinę. Jeżeli rzadkie ,dodać trochę mąki, powinno być pulchne, ale nie lejące się. Wlać masła dwie szklanki, wsypać 10 dk sułtanek, wyrabiać jeszcze 30—40 m. Kiedy powtórnie ruszy, nakładać na blachy, posmarować jajkiem, posypać struganymi migdałami i skórką pomarańczową smażoną, upiec, nakłuwając przedtem, żeby nie wyrzucały pęcherzy.

30. PLACEK Z KRUSZONKĄ

Urzeć 6 żółtek z 2 całymi jajami i 20 dk. cukru, wsypać w nie kilogram mąki i wlać 8 dk drożdży, rozczynionych z ½ szklanki mleka i trochą cukru i mąki. Dobrze wyrobić, dać podrosnąć, wlać kiedy ruszy 30 dk masła (względnie smalcu) i tyle mleka, aby ciasto było pulchne. Dla zapachu można dać wanilię lub skórkę z cytryny oraz trochę rodzynków. Kiedy ciasto ruszy, wyłożyć placki na blachy na 2 palce grubo, posmarować jajkiem, posypać kruszonką, a gdy znów ruszy tak, że przybędzie drugie tyle, upiec i po upieczeniu posypać waniliowym cukrem.

KRUSZONKA

Zagnieść ¼ kg mąki, 1/8 kg cukru i 1/8 masła, pół łyżeczki cynamonu i pokruszyć w rękach lub trzeć na grubej tarce.

31. PLACEK Z SEREM

Na 3/4 kg dobrego młodego sera lub twarogu, wziąć 6 żółtek, utrzeć na masę, wsypać 20 dk cukru, dodać łyżkę masła, 3 dk drożdży, wanilii ⅓ laski utartej lub łyżeczkę od kawy szafranu wymoczyć w kieliszku rumu i odcedzić, płyn wlać do sera. Na ostatek dodać pianę z 6 białek. Na blasze dać warstwę ciasta od bab jak najcieniej, na to grubo nałożyć sera, z ciasta porobić na wierzchu kratkę, posmarować jajkiem, posypać cukrem zmieszanym z drobnymi, czarnymi rodzynkami i, jak podrośnie, upiec w dobrze nagrzanym piecu. Drożdże chronią masę od zakalca. Można też robić placek z serem na kruchym cieście.

PASCHA

Pascha jest potrawą, której nie może zabraknąć na stole wielkanocnym ruskim czy rosyjskim, ma ona wówczas specjalny kształt, wyciśnięty w drewnianej formie. Jeżeli jednak odrzucimy tę formę a nadamy jej formę czy to kremu, czy placka, powstanie znakomite danie bardzo zbliżone do placka z serem, tylko że bez podstawy zrobionej z ciasta.

1. PASCHA ZWYKŁA

Wycisnąć dobrze z wilgoci, najlepiej pod prasą, 3 kg twarogu zupełnie świeżego i niekwaśnego, przetrzeć przez rzadkie sito lub rozetrzeć w misce wałkiem, wlać ¼ l. śmietany, dodać świeżego masła śmietankowego 20—25 dk wsypać odrobinę soli, mniej więcej na powyższą proporcję łyżeczkę i cukru 10—15 dk, w zależności od upodobania. Cukier można zmieszać z wanilią. Należy tę masę doskonale rozetrzeć, żeby była równa jak krem. Jeżeli robimy paschę w formie drewnianej, nakładamy masę w serwetkę, wciskamy w formę, na wierzch kładziemy deseczkę i kamień. Nazajutrz delikatnie wyjąć z formy na półmisek. Jeżeli robimy w formie torcika, nakładamy również w serwetę i kładziemy w sitko. na wierzch dajemy talerz i kamień. Po upływie doby, ostrożnie wyjmujemy. Ten sposób można stosować do każdej paschy. Jeżeli mamy upieczony odpowiedniej wielkości krążek z kruchego

7. BABY UKRAIŃSKIE PARZONE

Pół litra mąki zaparzyć ½ litrem mleka, rozetrzeć do gładkości. Gdy przestygnie wlać ubitych żółtek 60, wymieszanych z 15 dk drożdży, rozpuszczonych w szklance mleka. Skoro ta mieszanina ruszy, wsypać łyżeczkę od kawy soli, 2 litry mąki, sypiąc stopniowo, wyrabiać 30 minut, wlać szklankę masła, znów 30 m. wyrabiać, wsypać 40 dk pudru, skórkę otartą z cytryny i kilka utartych gorzkich migdałów, znów ubijać 30 m. Nakładać 1/3 formy, gdy zacznie nieźle ruszać, wstawić w piec na godzinę.

8. BABY ZE ŚMIETANKĄ

Litr mąki zaparzyć ½ litrem dobrej śmietanki, bardzo starannie rozetrzeć na gładką masę. Ubić dobrze 50 żółtek, wstawiwszy naczynie w którym je ubijamy w ciepłą wodę. Do jaj wlać ¼ litra mleka lub śmietanki, w której rozpuścić 10 dk drożdży, wymieszać i przecedzić przez sito w zaparzone ciasto wyrobić i zostawić, aby ruszyło. Kiedy zacznie dobrze podrastać, wsypać łyżeczkę od kawy soli, litr mąki, wyrabiać pół godziny, wlać szklankę masła i wsypać 20 dk cukru, znów wyrabiać, dodać wanilii lub skórkę otartą z cytryny i póty ciasto wybijać, aż się w nim zaczną tworzyć pęcherze. Kłaść w formy, zapełniając je w 1/3, gdy podrośnie do 2/3, wstawić w piec na mniej więcej godzinę. Patrz uwagi wstępne.

9. BABY DELIKATNE

Ubić litr żółtek bardzo starannie i długo, wsypać 2 szklanki mąki, 20 dk pudru, szklankę mleka, w którym są rozpuszczone drożdże (8—10 dk), ubijać godzinę i wlać od razu do rondla, wyłożonego papierem dość wysoko ponad brzegi. Kiedy ciasto ruszy tak, że go przybędzie drugie tyle, bardzo ostrożnie wstawić do pieca. Po upieczeniu razem z rondlem delikatnie złożyć bokiem na poduszce, a gdy ostygnie, również delikatnie z rondla wysunąć.

Babka ta wymaga wprawy i ostrożności, nie należy jej zalecać do robienia niedoświadczonym gospodyniom, bo nader łatwo opada.

10. BABA SAKRAMENTKA

Trzydzieści żółtek utrzeć w misce na pienistą masę, wsypać 10 dk cukru z zapachem wanilii, mąki niespełna szklankę, wlać kilka łyżek mleka z rozpuszczonymi drożdżami, mniej więcej 7—10 dk. ucierać starannie 1½ godziny. Wlać w formę, a gdy przybędzie więcej niż drugie tyle, wstawić do gorącego pieca.

Wyjmować ostrożnie i postępować podobnie jak z poprzednią babą.

11. BABKA PRZEZROCZYSTA

Trzy szklanki żółtek bić na pianę godzinę, dolać szklankę przegotowanego, chłodnego, przecedzonego mleka, wymieszać z żółtkami i przez rzadkie sito wlać w miskę, w którą były wsypane 3 szklanki mąki, dodać drożdży 5—8 dk, rozpuszczonych w 3—4 łyżkach mleka, wyrobić, dać podrosnąć, dodać całe jajko, masła rozpuszczonego 4—5 łyżek, cukru 20 dk, wybić dobrze, nalać formy do połowy. Jak podrośnie na tyle, że od brzegu formy będzie jakie 2 palce, delikatnie wstawić w piec i następnie postępować jak przy wyżej opisanych lekkich babkach.

12. BABKA KORONKOWA

Ubić dobrze 2½ szklanki żółtek starannie oczyszczonych, przetrzeć przez sito, dodać cukru 10 dk, pół szklanki mleka i 5 dk drożdży i dalej ubijać lub ucierać, wlać ⅓ szklanki masła, mąki niepełną szklankę, ucierać około godziny aż się pokażą pęcherze. Odstawić do podrośnięcia. W formy nalewać 1/3, a gdy przybędzie drugie tyle upiec. Baba ta jest niezmiernie delikatna i wrażliwa.

13. BABA RUMOWA

Rozpuścić w 2/3 szklanki mleka 3 dk drożdży, wsypać nieco mąki z ogólnej ilości 40 dk, dać podrosnąć, gdy drożdże ruszą, wybić do gładkości z resztą mąki, 12 jajami, 6 dk cukru i 20 dk masła, dodać szczyptę soli, skórkę otartą z cytryny, wyrabiać długo i starannie, kiedy zacznie rosnąć, wlać w formy, a gdy po raz trzeci ruszy, wstawić w piec na 30—45 minut.

Przygotować lekki syrop, zaprawić według upodobania mniejszą czy większą ilością esencji rumowej. Po wyjęciu babki położyć ją bokiem na półmisek i delikatnie obracając, oblać gorącym syropem. Postawić, dać obeschnąć.

Dobra tylko świeża. Wszelkie baby, do których wchodzą całe jaja, prędzej schną, gdyż są chudsze.

14. BABA SZAFRANOWA DOSKONAŁA

Dwie niezupełnie pełne (bez czuba) szklanki mąki zaparzyć 3/4 litra mleka,

utrzeć do gładkości, kiedy przestygnie, wlać ½ szklanki mleka z 5 dk drożdży, 3 szklanki ubitych żółtek i pianę z 3 białek, wymieszać, doć podrosnąć. Dosypać mąki około 2½ szklanek, tak aby ciasto było gęstawe, wsypać cukru 20 dk i wlać łyżkę mleka, którym było zaparzone, a następnie wyciśnięte ½ łyżki szafranu. Dodać ½ szklanki topionego masła, wyrabiać aż ciasto przestanie lgnąć do rąk. Kłaść 1/3 formy i postępować dalej jak zwykle. Patrz wstęp. Babka to będzie dobra i bez szafranu, trzeba dać wtedy trochę skórki z cytryny dla zapachu. Proporcja na 8—10 osób.

UWAGA

Prawie nigdzie nie piszę o rodzynkach, które jednak często spotykamy w babach. Unikamy dodatku tak ich jak i migdałów, żeby nie obciążać ciast, zwłaszcza tych, gdzie jest dużo żółtek a mało mąki. Przy cieście zwykłejszym można, zależnie od upodobania, dodać zawsze garść rodzynków i trochę siekanych migdałów.

15. BABY NIE CZERSTWIEJĄCE

(typowe wielkanocne)

Na osób mniej więcej 20 weźmiemy 4 litry mąki, 2¼ szklanki topionego masła, 2 i 3/4 szklanki mleka, z którego mniej więcej połowę przeznaczamy do rozpuszczenia drożdży, żółtek 30, 15 jaj całych, 40 dk cukru, 20 dk migdałów, w tym 15—20 sztuk gorzkich, 40 dk rodzynków sułtanek, 20 dk skórki pomarańczowej smażonej. Drożdży 15 dk.

Połowę mąki rozprowadzić drożdżami, z odrobiną cukru. Kiedy ciasto ruszy, wlewać po trosze rozbite dobrze żółtka i jaja, wsypać resztę mąki i starannie wyrabiać. Kiedy zacznie od rąk odstawać, wlać masło, wsypać cukier, szczyptę soli, dodatki, jeszcze trochę wyrobić i kłaść w formy.

Ten typ baby jest na święta, kiedy stać muszą dni kilka, bo od W. Czwartku mniej więcej do środy, czwartku następnego tygodnia, najdogodniejszy i stosunkowo niezbyt kosztowny ani trudny. W większej ilości, włożone z powrotem w formy, osłonięte papierem i trzymane w chłodzie można przetrzymać kilka tygodni.

Było przecież dawniej w zwyczaju jedną babę zachować do Zielonych Świątek.

16. BABKI CODZIENNE

Szklankę mąki zaparzyć szklanką mleka, rozebrać, gdy ostygnie, wlać 4 łyżki mleka z 3—4 dk drożdży, wyrobić, kiedy ruszy wsypać 3 szklanki mąki, dodać 5 dobrze ubitych jaj, 5 dk topionego masła, 5 dk cukru i trochę cytrynowej skórki czy wanilii. Dobrze wyrobić, wlać do formy 1/3, gdy dobrze ruszy, piec mniej więcej pięć kwadransów.

17. BABKA ZWYKŁA

Dwie szklanki jaj ubić dobrze, dodać 2 szklanki masła, szklankę mleka z 5—8 dk. drożdży, rozetrzeć, wsypać 5 szklanek mąki (bez czuba), doskonale utrzeć razem a gdy ruszy, dodać cukru 5—8 dk, jak kto lubi, wyrobić, wlać jak zwykle w formy, gdy ruszy, upiec .

18. BABKA NAPRĘDCE

Ubić 10 jaj, dodać pół szklanki mleka z 8 dk drożdży, szklankę śmietanki, tyleż masła, 10 dk cukru, skórkę z cytryny i tyle mąki, aby ciasto było gęstawe, ale się jeszcze lało. Wyrabiać 30—40 minut. Dalej postąpić jak zwykle. Piec najdogodniej w rondlu wysmarowanym masłem i wysypanym bułką lub lepiej sucharkiem.

19. BABKA OSZCZĘDNA

Wlać w miskę litr gorącego mleka, gdy przestygnie, wsypać 1½ litra mąki i wlać szklankę mleka z 10 dk drożdży i łyżką cukru. Zamieszać, dać podrosnąć. Wlać następnie 7 jajek ubitych z 10 dk cukru, dodać wanilię lub skórkę z cytryny, garść rodzynków, wlać 40 dk masła, dodać 1½ l. mąki i mocno wyrobić. Dać podrosnąć, wlać w formy i gdy trzeci raz podrośnie, piec około 1¼ godz.

20. BABKA CZEKOLADOWA

Do 60 żółtek wsypać szklankę utartej, ciemnej czekolady i dobrze ubijać 30 minut. Dodać 20 dk cukru, 3 szklanki mąki, znów ubijać 30 m, dodać szklankę mleka z 10 dk drożdży, bić dalsze 30 minut. Wlać w formę 1/3, gdy drugie tyle przybędzie, piec godzinę. Po upieczeniu złożyć ostrożnie bokiem na poduszce już po wyjęciu z formy i po chwili na drugi bok odwrócić, żeby na jednym długo nie leżała. Jest to babka bardzo odpowiednia na podwieczorki, do herbatki brydżowej itp.

21. BABKA CHLEBOWA DOSKONAŁA

Utrzeć dobrze 14 żółtek z 20 dk cukru, wbić jedno jajko całe, wsypać 10 dk tartych migdałów. Skoro masa będzie pulchna, dosypać 10 dk mąki zrobionej z ususzonego i zmielonego sitkowego chleba, dodać dla zapachu cynamonu i goździków, wymieszać, dodać jeszcze pianę ubitą sztywno z pozostałych 14 białek i upiec godzinę w rondlu wyłożonym wysmarowaną papierową formą.

22. BABKA MIGDAŁOWA

Zemleć 40 dk migdałów słodkich i 5 dk gorzkich, wymieszać z 10 żółtkami. Kiedy się robi gładka masa, dodać 20 żółtek. ½ kg pudru i ucierać razem godzinę. Włożyć pianę z 20 białek, wsypać 10 dk mąki, ostrożnie rozmieszać łyżką z góry w dół, wlać w formę wysmarowaną, piec godzinę.

Lepiej żeby to ciasto piekło się w formie płaskiej a szerokiej, np. w wyłożonej wysmarowanym papierem tortownicy, mniej jest narażone na opadnięcie.

23. BABKA Z KASZKI

Szklankę maczku gryczanego ucierać z 40 dk cukru, wsypać szklankę tartych migdałów, w tym kilka gorzkich, wbić 20 żółtek po jednemu i ucierać godzinę. Dodać na koniec pianę z 20 białek, włożyć w tortownicę wyłożoną wysmarowanym papierem, upiec w temperaturze umiarkowanej.

24. BABKA Z MAKU

Utrzeć suchego, przewianego maku 3 szklanki na mąkę, potem ucierać ją z 15 żółtkami i 20 dk cukru, dodać 5—6 utartych, gorzkich migdałów. Kiedy masa będzie puszysta, domieszać ostrożnie pianę z pozostałych białek i upiec w szerokiej, niskiej formie w umiarkowanej temperaturze.

25. BABKA CYTRYNOWA

Ugotować 3 cytryny na miękko, w 3—4 razy odmienianej wodzie, usunąć pestki, zemleć owoce w maszynce i ucierać w misce, dodając 3/4 kg cukru, oraz 24 żółtka. Wszystko to dodawać stopniowo. Gdy otrzymamy pulchną, jasną masę, domieszać pianę z pozostałych białek, przesiewając ją 2 szklankami mąki pszennej i 1 szklanką ziemniaczanej. Piec godzinę w niskiej formie jak wszystkie ciasta z pianą.

26. DZIAD CZYLI BAUMKUCHEN

Dziad potrzebuje dla siebie specjalnego wałka w kształcie głowy cukru, z drzewa bukowego lub dębowego, wysokości 60 cm. Wałek musi mieć przebity otwór, aby przeszedł środkiem rożen. Formę tę należy owinąć najpierw gęsto bawełną knotową, na to nasmarowanym masłem papierem, który z dwóch końców przywiązać. Przesunąć rożen i umocować nad ogniem w kominku. Bawełna powinna być sprana i wysuszona, bez zapachu. Ciasto zrobić jak następuje:

Kilogram i 20 dk masła śmietankowego utrzeć na śmietanę, dodać równą ilość na wagę cukru i wbić po jednemu 60 żółtek. Dodać razem 10 gramów cynamonu, muszkatołowego kwiatu i kardamonu, dodać skórkę otartą z cytryny. Po godzinnym ucieraniu dodać pianę z pozostałych białek, przesypując w czasie dodawania 1 kg i 20 dk mąki ziemniaczanej. Wstawić naczynie z ciastem w zimną wodę, żeby nie opadło. Pod koniec wyrabiania ciasta powinien już być w kominku rozpalony ogień z cienkich kawałków drzewa. Rożen tak umieścić, aby się rozgrzała forma, ściekające z papieru masło zebrać. Pod rożnem ulokować brytfannę, w którą będzie spływać ciasto. Do tej roboty potrzebne są najmniej 2—3 osoby. Jedna powinna wolno obracać rożen, a dwie polewać z dwóch końców ciasto, nabrane w kubeczki. Należy się starać, aby warstwa okrywała całość. Gdy się jedna zrumieni, nie za mocno, nalewa się nową.

Część ściekającą zbieramy z powrotem, a tworzące się przy nalewaniu i ściekaniu, sęki upodabniają niejako ciasto do pieńka drzewa.

Powinno z tej proporcji wylać się 8—10 warstw, ostatnią trzeba ładnie i równo zrumienić, posypując ją cukrem, co ułatwia zrumienienie i daje ładną powłokę. Ogień nie pali się pod rożnem, a grzeje od boku. Obracać rożen trzeba, patrząc uważnie, jak się ciasto przypieka, gdyby przypadkiem coś się przypaliło, broń Boże, nie ukrywać tego pod nową warstwą, ale wyciąć nożem i świeżym ciastem załatać. Każde miejsce już upieczone polewać na nowo. Po przestudzeniu odkroić dołem, zsunąć z formy, a po ostygnięciu polukrować. Na górze dajemy na święta Wielkiej Nocy baranka ustawionego w zieleni, jeżeli dziad służy do dekoracji w innym okresie, przybiera go się dowolnie, np. łukami migdałowymi i owocami w cukrze.



(Opis w tekście).



98 P. P. Suknia z wzorzystego sztucznego jedwabiu ozdobiona falbankami z organdyny w kolorze tła.

99 P. P. Praktyczna a szykowna sukienka z prawdziwego lub sztucznego jedwabiu białego z popielatym. Jaskrawy pasek zamszowy odbija efektownie od spokojnego tła.

100 P. P. Sukienka z płócienka lub tafty oryginalnie wypracowana. Tył spódniczki gładki lekko przymarszczony przy gorseciku okalającym figurę, przód układany w fałdy w jednym kierunku. Przód spódniczki krajany ukośnie, tak jak kamizelka. Guziczki i pasek dobrane kolorem do jednej z barw występujących w kracie.



101 P. P. Sukienka popołudniowa z grubego tiulu lub koronki czarnej na białym spodzie. Kołnierzyk i plastronik z białego batystu lub piki.

102 P. P. Suknia z płótna kanwowego ozdobiona haftem, na popołudnie fason ten odpowiedni będzie z cienkiego sukna lub matowego jedwabiu z aplikacją z jedwabiu lub piki.

103 P. P. Suknia jedwabna albo aksamitna w kolorze ciemno zielonym albo śliwkowym.



104 P. P. Kostium z popielatej wełny z barwnym plastronem.

105 P. P. Kostium z białej flaneli w czarne lub granatowe paski.

106 P. P. Komplecik złożony z sukienki wełnianej w kratę i żakiecika w kolorze tła sukni, podbitego materiałem sukienki.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel; 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

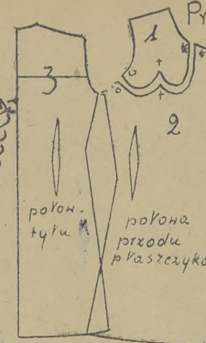
Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

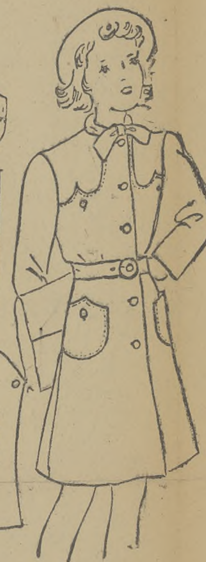
Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa
Druk klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa. Solec 87

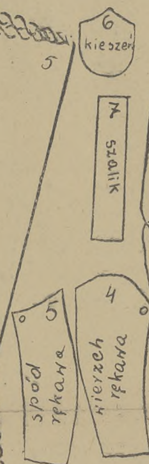
PŁASZCZYK

od 10-12 lat.

Potrz. ilość mat. 1,50 cm. szer. 1,40 cm.

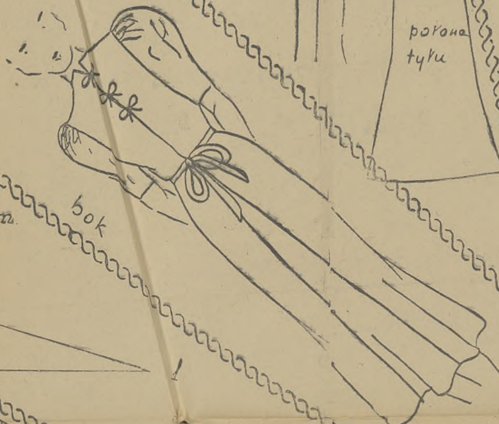






SUKNIA

wizytowa, gors: 96 cm.
biodra: 106 cm.
Potrzebna ilość jedwabiu na suknię: 3 m. 50 cm. szerokość - 90 cm.





zapzenka
bok
nitka
środek tyłu 2
załamanie fałdy 2
środek przodu
środek tyłu 2
środek przodu bez szw.
linia załamania
linia załamania

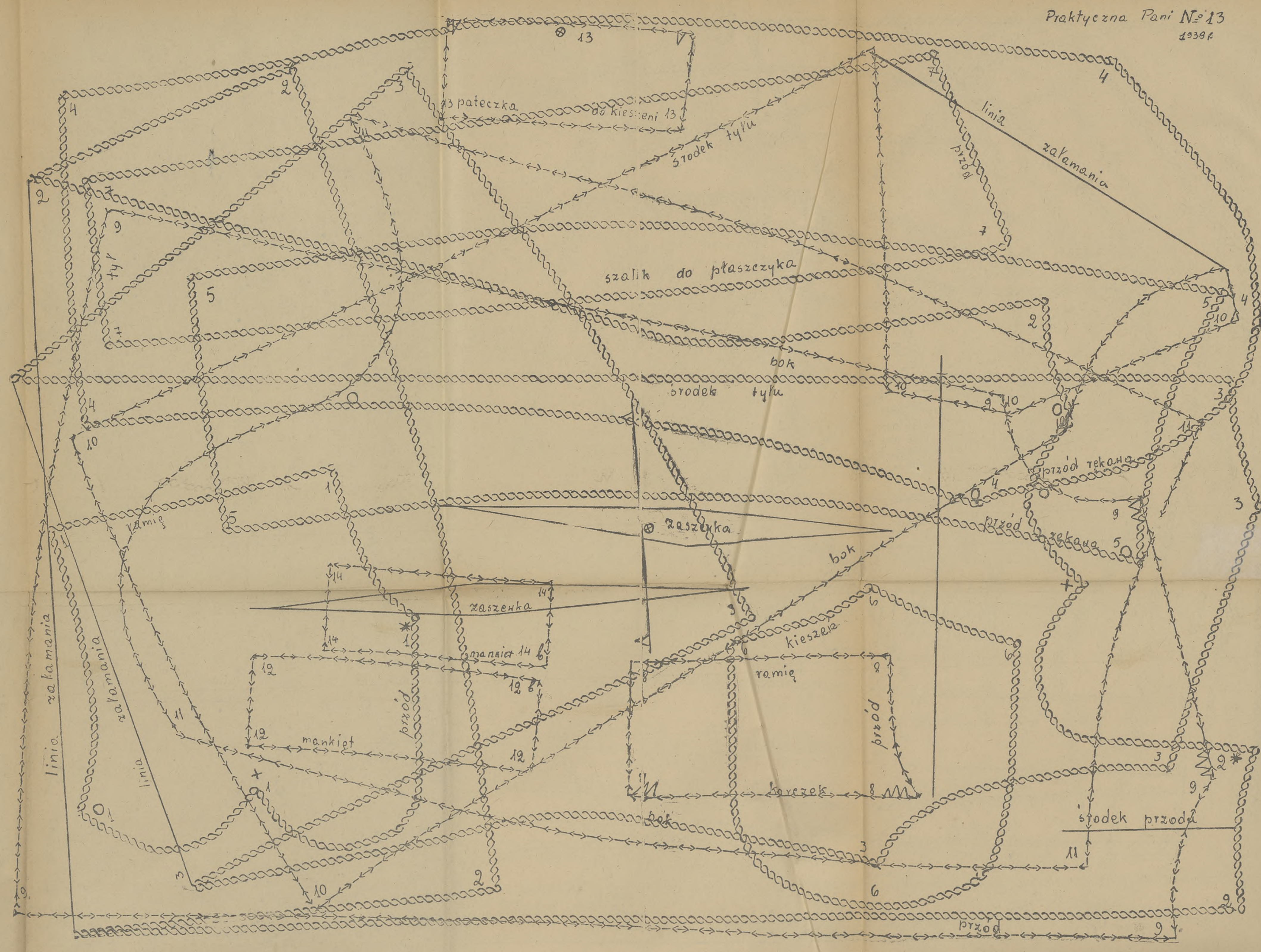
PŁASZCZYK

od 6-8 lat

Potrz. ilość mat. 1 m. 20 cm. szer. 1 m. 30 cm.






13
pateczka
do kieszeni 13
środek tyłu
przód
linia załamania
szalik do płaszczyka
bok
środek tyłu
przód rękawa
przód
rękawa
zaszewka
zaszewka
bok
kieszek
mankiet 14 b
ramię
przód
przód
mankiet
karczek
środek przodu
przód
tył
ramię
linia załamania
linia załamania